

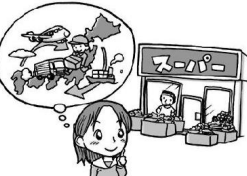


令和7年度が始まりました。元気いっぱいスタートできましたか？
給食も2年生以上は8日(火)から、1年生は14日(月)から始まります。
今年度もたくさんの食べ物や新しい料理に出会うことでしょう。楽しみにしててくださいね。
おいしい給食で、みなさんの成長をおなかの中から応援していきたいと思います。

給食の時間は何をする時間？

学校給食は、ただお昼ごはんを食べて空腹を満たしているだけではありません。食育基本法や学校給食法などの法律に基づいて、教育の一環として行われています。

小学校1年生から中学校3年生までの9年間で、子どもたちは心も体もぐんぐん成長します。成長期に必要な栄養を十分にとることはもちろん、五感をたっぷり使い楽しみながら食について学ぶ時間になっています。

学校給食法から 食育の観点を踏まえ、7つの目標があります。 	 ①適切な栄養の摂取による健康増進を図る。	 ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。	 ③学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う。
 ④食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にすることを養う。	 ⑤食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。	まごはやさしいの  ⑥わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。	 ⑦食料の生産、流通、消費について正しい理解に導く。

給食だより「いただきます～す」では、給食献立表と一緒に、食べ物に関わることや学校での様子をお知らせしていきたいと思っています。献立表やおたよりがご家庭での食の話題のきっかけになれば嬉しいです。

今年度も楽しくおいしくいただいて学べる時間にしていきたいと思っています。

ホームページにも掲載中です！
 小国小学校HP→



小国小学校の給食を知ろう！

どこで、どのくらい作っているの？

「小国小学校の給食室」で、小国小学校・小国中学校・叶水小中学校を合わせて約450食を作ります。ごはんも「小国町産はえぬき」を給食室で炊いています。

一食分の給食費は？

今年度も昨年度と同様に1食305円を集合させていただきます。物価高騰の折、補助金を活用しながら運営していきます。

小国小学校 給食室 メンバー紹介

栄養教諭 河内 真紀子
 調理師 鈴木 良子
 調理員 竹内 まき子・塚原 梢・本間 美穂・高橋 知佐登
 板越 千晴・今 智美・伊藤 光男

今年度も給食室みんなで力を合わせて、愛情いっぱい、おいしさいっぱいの安全・安心な給食を作ります。どうぞ、よろしくお願いします！

どのくらいの栄養が摂れているかな？

献立表に1食分の栄養価(小学校中学年分)を載せています。クラスに配食された給食をみんな同じ量を食べた時の栄養価です。低学年は0.8倍、高学年は1.2倍が目安です。どのくらい食べたらいいいのかを知るきっかけになったら…と思います。

保護者の方へのお願い

- 給食白衣の洗濯をお願いします。

給食当番の人は給食白衣一式を週末に持ち帰ります。洗濯をして週明けに持たせていただくようお願いします。きれいなエプロンだと当番のやる気も違います！
- 給食用マスク・歯ブラシの準備をお願いします。

給食の準備は全員がマスクをします。布でも不織布でも構いません。清潔な物をご準備ください。食後は歯磨きもします。毎週持ち帰りますので、歯ブラシとコップの洗浄・消毒をお願いします。
- 元気に学習したり、遊んだりできる環境作りをお願いします。

学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養量の約1/3を目安にしていますが、毎日の食事の大半はご家庭での食事になります。特に朝ごはんは、子どもたちが元気に勉強や遊びに取り組むためにとても重要な食事です。朝ごはんを食べて元気に登校できるよう、ご協力をお願いします。