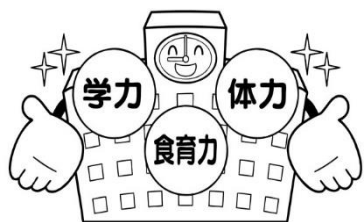


食育だより 令和8年度 志木市立志木第三小学校 栄養士 上田 彩菜

4月号は、保護者様に向けた内容となっております。5月号から、行事食や旬の食材について、食育の様子などをお伝えしていく予定です。1年間よろしくお願いいたします。

ご入学・ご進級おめでとうございます



期待に胸をふくらませ、希望に満ちた新年度の始まりです。心も体も大きく成長するためには健康が第一の条件です。学校給食では、食事のマナーや栄養、食べ物について学習し、感謝の気持ちと豊かな心を育み、丈夫な体を作ること为目标としています。給食を通して子どもたちが心身ともに大きく成長することを祈っています。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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ことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我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こと。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

上記7点は、学校給食法に定められた「学校給食の目標」です。これらの目標を達成できるよう、献立作成を行い、給食指導、食育授業等を行います。給食を通して、児童の食に対する興味・関心がより高まるよう学校が一丸となって取り組みます。



志木第三小学校のおいしい給食♪

志木第三小学校の給食室では、10名の調理員が力を合わせて約640人分の給食を提供しています。毎日朝早くから、気持ちを込めて給食を作ってください調理員さんに感謝して、残さずおいしくいただきます♪



1.安全でおいしい手作り給食を心がけています。

志木第三小学校では、校内にある給食室で、衛生面に配慮し安全でおいしい給食を提供しています。



原材料のはっきりした、安全なものを食べてもらいたいという思いから、ハンバーグやコロッケなど、できる限り手作りをしています。だしやスープをとる時にも、だしのもとやコンソメは使用せず、煮干や削りぶし、昆布や豚骨、鶏がらなどを使って、素材の味を活かした調理を心がけています。

2.様々な食品を幅広く使用します。

子どもたちからいろいろな食品に触れ、様々な食体験をすることで味覚の発達や望ましい食習慣の形成に繋がります。

給食ではできるだけ旬の食材を使って、季節感のある献立作成を心がけています。もしかしたら子どもたちが初めて食べる食材や料理があるかもしれませんが、給食では苦手な子が多い食材も、味つけや切り方を工夫して食べやすく料理しています。初めての食品にも勇気をもってチャレンジできるよう応援してあげてください。



3.地産地消を進めています。

給食では埼玉県産の食材を積極的に使用しています。毎日の牛乳やお米は全て埼玉県産、パンの小麦粉も半分は県産のものです。



4.食文化の継承を心がけています。

給食では伝統的な行事食（こどもの日、七夕、七五三、小正月等）や校内の行事にちなんだ料理を大切にしています。また埼玉県はもちろん、地域の郷土料理等も給食の中で紹介します。ご家庭でも給食についてたくさん話題にいただき、子どもから家庭へ家庭から地域へと食育の輪が広がっていくといいなと思います。

