

給食だより

4月の目標
「楽しい食事をしよう」

令和3年4月号
久喜市教育委員会

ご入学、ご進級おめでとうございます。この給食だよりを通して、学校給食や食育に関する情報をお届けしてまいります。ぜひ、お子さまと一緒にご覧いただき、ご家庭での食育にご活用いただければ幸いです。「子どもたちの笑顔あふれる久喜の学校給食」を目指して安全でおいしい給食を提供いたしますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

給食のねらい

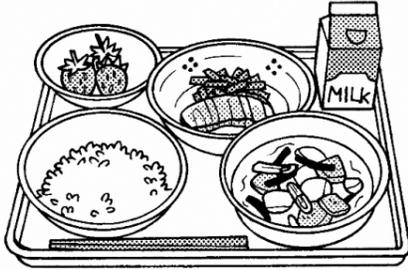
学校給食は、教育の一環として実施されています。栄養のバランスのとれた食事を友人や先生と一緒に食べることにより、**食事のマナーや食べもの、栄養のこと**などを知り、**豊かな心と丈夫なからだ**を作ることを目指しています。

充実した献立

- ① 行事食
- ② 郷土料理やイベントに関連した料理
- ③ 教科に関連した献立

給食だよりで紹介します！

「久喜市統一献立」として、毎月市内全小・中学校に提供します。(実施日は異なります)



給食の写真をブログで公開中！

各学校のホームページまたは、久喜市のホームページでご覧いただけます。



主食

○ごはん(週3回)

久喜産米「彩のかがやき」を使用(10割)。「全国農協食品(株)久喜事業所」で製造、配送します。

○パン(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割)。市内にある「(有)新井製パン工場」で製造、配送します。

○麺(週1回)

埼玉県産小麦「さとのそら」を使用(約3割・約10割)。行田市にある「(有)まにわ製麺所」で製造、配送します。

副食(主菜、副菜、汁)

煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、和え物、汁物など、バラエティーに富んだ内容で、**地場産農産物や旬の食材**を積極的にとり入れています。久喜地区では、「全国農協食品(株)久喜事業所」で調理、配送します。

牛乳

主に県内産の生乳を使用した牛乳です。行田市にある「森乳業(株)」で製造し、市内全小・中学校に配送します。

学校給食費について (令和3年度)

	保護者負担分	給食回数	1食単価
小学校	4,150/月	188回	243円
中学校	4,960/月	185回	295円

※中学3年生の給食回数は179回になります。

- *学校が指定する期日までに必ず納入をお願いします。学校給食費未納の場合は、訪問などによる徴収を実施します。
- *ご家庭からいただく学校給食費は、**食材費のみ**に使われます。設備費、人件費、光熱水費などは、市が負担します。
- *病気やけが等で**6日以上欠席**する場合は、欠食日数分を差し引いた額を徴収いたします。保護者からの事前の申し出により対応いたしますので、詳しくは学校にお問い合わせください。
- *食物アレルギーなどにより牛乳を停止する場合は、牛乳代を除いた額を徴収いたします。
- *試食会(PTA等)の費用は、小学校243円、中学校295円です。

～学校給食実施基準が変更になりました～

	小学1・2年生	小学3・4年生	小学5・6年生	中学生
ナトリウム(g) (食塩相当量)	2未満→1.5未満	2未満(変更なし)	2.5未満→2未満	2.5未満(変更なし)
ビタミンC(mg)	20(変更なし)	20→25	25→30	30→35

主な変更点のみ記載しています。
→①ナトリウム(食塩相当量)の減少
②ビタミンCの増加

「献立のポイント」

献立の紹介



新しいクラスで迎える新学期、慣れない環境で子どもたちの食欲に変化がみられることもあります。今月は、子どもたちが親しみやすい料理を多くとり入れ、小学1年生にも食べやすいよう配慮した献立になっています。楽しい給食の時間になるよう、心を込めてお届けいたします。

◎行事食

入学・進級おめでとう献立(15日Aコース・13日Bコース)

赤飯 ごま塩 牛乳 若鶏のからあげ 紅白はんぺんのすまし汁
もやしとキャベツのおひたし(かつお節・しょうゆ) お祝いデザート

こどもの日のお祝い献立(30日Aコース・28日Bコース)

ごはん 牛乳 かつお竜田おろしかけ
いそか和え(きざみのり・しょうゆ) 山菜汁 かしわもち

◎郷土料理・教科関連献立

郷土料理・大阪府(28日Aコース・26日Bコース)

地粉うどん 牛乳 関西風うどん たこ焼き(ソース)
キャベツのサラダ(和風ドレッシング)

◎かみかみ献立

かみかみ献立(16日Aコース・14日Bコース)

ごはん 牛乳 いかのかりん揚げ
ごぼうサラダ(ごまドレッシング) みそ汁

◎季節の食べ物

さわら・あさり・いか・ひじき・わかめ・かぶ・アスパラガス・
セロリ・キャベツ・ごぼう・玉ねぎ・にら・パセリ・ふき・いちご

◎国際メニューの日

中国料理(26日Aコース・23日Bコース)

ごはん 牛乳 八宝菜 春巻 フルーツポンチ

◎食べ物の日

ジャムの日(13日Aコース・15日Bコース)

食パン(いちごジャム) 牛乳
サバのカレームニエル 鶏肉と野菜のスープ
コールスローサラダ(コールスロドレッシング)



久喜市では、2学期から新しい給食センターになります。1学期は、今まで食べてきた給食の中からリクエストが多いメニューを給食に取り入れていきます。

《今月のリクエストメニュー》

- ・カレー
- ・ミートソース(ソフトめん)
- ・からあげ
- ・焼きぎょうざ
- ・春巻き
- ・ちくわの天ぷら
- ・肉じゃが
- ・マッシュポテト



【久喜市産食材(予定)】

もち米・キャベツ・小松菜・のらぼう菜・大根・長ねぎ・きゅうり・いちご

★久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射能を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食課へお問い合わせください。