

# にこにこランチ



笠置小学校 給食だより  
令和5年度 第1号

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も食を通じて、子どもたちが元気に過ごすことができるよう努めていきたいと思ひます。給食だよりでは、給食の話題や食に関する情報をお知らせします。お子さんと一緒にご覧頂き、御家庭でも食について話題にしてみてください。

**デザート・果物**  
季節感のある手作りデザートや、果物がつく日もあります。

かさぎしょう きゅうしょく  
**笠置小の給食**

**牛乳**  
毎日1本200ml つきます。1日に必要なカルシウムの約4分の1をとることができます。

**主食**  
ご飯…週4回(月・火・水・金)  
パン…週1回(木)

**副食**  
季節の食材を使用し、汁物、煮物、焼き物、揚げ物、和え物など、様々な料理を組み合わせています。



**ご飯・パンについて**

ご飯は京都府産のブレンド米を使用しています。また混ぜご飯やカレーのときなどは食物繊維やビタミンを補う為に麦を使ったご飯です。パンは宇治市のパン屋さんから届き、味付けパン、黒糖パンなど色々な味があります。



## 学校給食の栄養基準について

文部科学省で定められた基準をもとに、養護教諭と連携し、本校の児童の体格に合わせて献立を考えています。

1日に必要な栄養素の約1/3の量が摂取できるように考えています。また、不足しがちなビタミンの一部やカルシウムは約1/2の量が摂取できるように考えています。

## 給食費について



教育に係る保護者負担の軽減を図り、教育環境の向上を目指すという相模東部広域連合教育委員会の方針のもと、児童の給食費は無償化ですが、1人あたり280円/食で献立を作成しています。

## 給食を作っている場所は？



自校式給食で、校舎に隣接した給食室で給食を作っています。ご飯も学校で炊飯しています。出来たてほかほか、おいしい給食を教室に届けることができます。給食時間が近づくと、おいしそうな香りを感じ、想像を膨らませることができるとは、自校式給食のよさです。

## 給食は誰が作っているの？



毎日約40食分の給食は、2人の調理職員(宮内さん、西井さん)が作っています。献立は栄養講師の谷口が考えています。今年度も3人で協力し、おいしく安全な給食を作ります。ご不明な点がありましたら、お気軽にお問い合わせください。

