



🌸 ご入学・ご進級おめでとうございます 🌸

学校給食は、バランスのとれた食事を子どもたちに提供することにより、子どもたちの健康の保持増進、体力の向上を図っています。また「生きた教材」として給食の時間はもとより、各教科や特別活動の学習の時間等において活用され、食育を推進していく上での中心的な役割を担っています。子どもたちが、生涯にわたり健康でいられるように、学校・家庭・地域との連携を大切に、指導してまいります。保護者の皆様には、ご理解・ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



学校給食の目標



- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

「学校給食法」より

◎給食費について◎

令和6年度より、さいたま市は給食費の公会計化がはじまり、学校で給食費を徴収するのではなく、市で徴収することになります。令和6年度のさいたま市立小学校の給食費は、月額4,900円、1食291円ですが、保護者の方に負担していただく給食費は令和5年度と同額に据え置き、月額4,380円、1食260円です。物価高騰による影響額分の差額である月額520円、1食31円は市が負担し、献立水準を維持することで食育の推進を図ります。詳しくはさいたま市ホームページに掲載されておりますので、ご確認ください。

[さいたま市/学校給食費の額について\(令和6年4月～\)](http://saitama.lg.jp) (saitama.lg.jp)

◎学校給食の食事内容◎

栄養バランス

文部科学省で決められた食事摂取基準と食品構成に沿って献立を作成しています。

安全でおいしい

使用する食品は内容成分や味、価格などを十分に吟味して選んでいます。肉類や野菜類などは地元の業者さんから購入します。

衛生管理の徹底

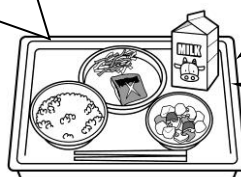
学校給食の衛生管理基準に基づいて調理をしています。例えば、加熱調理は中心温度が85度1分以上（ノロウイルス汚染の恐れがある食品は85～90度で90秒以上）など、徹底した衛生管理のもとで給食を作っています。

食文化の伝承

日本型食生活を大切にして、昔から伝わる行事食や郷土料理を取り入れています。また、季節感も大事にしています。

地産地の使用

地産地消を目指し、積極的に地元の食材を取り入れるよう心がけています。



今年度の給食は4月10日(水)から始まります。1年生は、17日(水)からとなります。献立表には、学校給食の内容や使用する食材などを掲載しています。献立表にて、子どもたちが普段学校でどのようなものを食べているのか確認していただくとともに、家庭での食事作りの参考にしてください。また、家庭でも普段から給食の話題を取り上げていただければ幸いです。