



か て い きゅうしよく れんけい ねが
ご家庭と給食の連携をよろしくお願いいたします

ご進級おめでとうございます

ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの新入生を迎え、給食が始まります。本年度も「安全安心おいしい給食」を目指します。新型コロナウイルス感染症への対応はしばらく続けていくことになります。安心して給食の時間が過ごせるよう、感染拡大防止対策を実施しつつ、毎日の給食の時間を中心に、授業等とも連携しながら進めていきます。ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

深谷市立深谷小学校
令和4年4月8日

学校給食の内容

かむ習慣をつけるために、かみごたえのある料理をとりいれています。

日本型食生活を大切に、郷土の味や行事食をとりいれています。

味つけ、料理方法(煮物・揚げ物・焼き物・和え物など)や組み合わせ(和・洋・中)を考慮しています。

主食(ご飯・麺・パン)・牛乳・おかずを組み合わせた栄養バランスのとれた食事です。

脂肪のとりすぎを防ぐために、一食にしめる脂肪の割合を20%~30%以内になるように工夫しています。

旬の食材を使い、素材の味を大切にしています。

《学校給食の栄養量》

給食は、1日の食事の1/3(3食のうちの1食)ですが、その基準量は家庭で不足しがちな栄養量を考慮して決められています。特にカルシウムは1日に必要な量の1/2、ビタミンA・B1・2は40%を摂取できます。

給食費について

給食費は、食材の購入のみに使われています。給食を作るために必要な施設設備費や光熱水費、人件費などは深谷市が負担しています。毎月13日に口座引き落としになっていますので、前日までに入金及び残金の確認をお願いいたします。

1ヶ月4,100円 1日あたり240円

返金は連絡を受けて給食が停止できた日から連続5日以上(休日を除く)の場合とします。学級閉鎖や学年行事による欠食は、返金の対象となりません。

区分	中学年の栄養量
エネルギー	650 kcal
タンパク質	26.2 g
脂肪	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%
ナトリウム(食塩相当量)	2 g 以下
カルシウム	350 mg
鉄	3 mg
ビタミンA	200 μg RE
ビタミンB1	0.4 mg
ビタミンB2	0.4 mg
ビタミンC	25 mg
マグネシウム	50 mg
食物せんい	4.5 mg 以上

まいつき こんだてひょう
毎月の献立表やおたよりに目を通してください



れいそうこ め こんだて ちひょう
冷蔵庫など目にしやすい所に張って、ご一読ください。給食を話の糸口に、その日の子どもの学校での様子を聞くこともできます。

きゅうしよくとうばん ねが
給食当番へのご協力をお願いします



ハンカチ着用、つめ、マスクなど衛生管理にご協力ください。また給食当番の週の最後には、白衣等の洗濯、アイロンがけによる滅菌をお願いいたします。

給食室から

今年も愛情たっぷり手作り給食をお届けします！

調理員さんの紹介

(常時7名で調理します)
福島 明美 原 津枝子
伊藤 久美子 弓長 美沙子
久保田 優子 野口 好江
渡辺 矢栄子

今月の行事

12日(火) 2年生以上給食開始
19日(火) 1年生給食開始
27日(水) 2年生たけのこの皮むき(28日の「たけのこごはん」に使います！)

か て い しよくいく じっせん ねが
ご家庭を食育の実践の場にしてください



はしの持ち方、配膳、食べ方、献立の考え方など、学校で食育として伝え、子どもたちが学んだことをご家庭でもぜひ継続して実践させてください。

せっきよくてき てつだ
積極的にお手伝いをさせてください



給食では全員で準備、後片付けをします。ご家庭でもぜひ行わせてください。買い物や料理もできる範囲で積極的にお手伝いをさせてあげてください。

ちょうりいんさんのしごと

