

給食だより

松戸市立松飛台第二小学校

4月号

★毎月19日は食育の日★

入学・進級おめでとうございます

新学年を迎え、どの子も笑顔いっぱい、期待とやる気に満ちています。朝ごはんは1日の活力です。しっかりと朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。

保護者の皆様の学校給食へのご理解とご協力の程、よろしく申し上げます。



＜松二っ子の学校給食目標＞

学校給食は、栄養バランスのよい食事によって、子どもたちの心身の健康や発育、発達を支えるのはもちろん、食に関する指導を効果的にすすめるための「生きた教材」でもあります。

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食べ物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。
- ④ 食事を大切に、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育む。
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。



＜献立について＞

～献立作成・調理の留意点～

○ 栄養バランスがとれていること

魚・豆類・芋類・緑黄色野菜・種実類など、不足しがちな食品を取り入れ、旬の食材を使用し、季節感のある内容を心がけています。

○ 安全・衛生的であること

温度管理と加熱・冷却食品の温度測定を徹底しています。生野菜は使用していません。

サラダなどの野菜も必ず加熱処理をしています。

また、調理後喫食までが2時間以内になるようにし、給食開始30分前に管理職が検食をしています。

○ 献立の多様化・適温であること

料理形態（和風・洋風・中華）、調理形態（煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物など）に変化をつけています。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、手作りの給食を目指しています。

＜学校給食摂取基準＞

毎日の給食は、文部科学省から示されている学校給食基準（1回の給食に必要な栄養量の内訳）と、食品構成表（何をどれだけ食べたらよいかという内訳）を基に作られています。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 エネルギー 比 (%)	脂質 エネルギー比 (%)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μg)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	塩分 (g)	食物 繊維 (g)
低学年	530	摂取エネルギーの	摂取エネルギーの	290	2	160	0.3	0.4	20	1.5未満	4
中学年	660	13～	20～	350	3	200	0.4	0.4	25	2未満	5
高学年	780	20%	30%	360	3.5	240	0.5	0.5	30	2未満	5

＜本校の給食運営状況＞

本校では、校舎内にある給食室で調理・洗浄などを行っています。

令和8年度も引き続き、**東都給食株式会社**の方々が、心を込めて松二っ子の給食を作ります。

お子さんの健康と成長を支えるために、徹底した衛生管理を行い、栄養バランスを考えて、おいしくて安心・安全な給食を提供していきます。

・給食数（職員含む）・・・約485食

・給食時間・・・12時00分～12時45分（45分間）



＜保護者のみなさまへ＞

白衣について

給食当番が着る白衣は、クラスのみんなで使います。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯やアイロンがけ、また、ボタンが取れかかっていたらボタンつけなどをよろしくお願いいたします。



本校のホームページの紹介

本校のホームページにて、毎月の給食予定献立表や給食だより、毎日の給食の写真を更新しております。ご家庭での食の話題として活用していただけたら幸いです。

給食だよりでは、その時期に応じた食に関する知識や地域の食材、食文化などをお伝えしていきます。毎月発行しますので、ぜひご覧ください。

