

ようこそ八木原小学校へ(学校給食について)

四街道市立北部学校給食共同調理場で作っています

令和6年1月現在

給食開始年月	昭和51年4月		～令和5年度 給食実績～ 1学期 4月12日(水)～7月19日(木) (新入生は4月17日～) 2学期 9月5日(火)～12月21日(木) 3学期 1月11日(木)～3月19日(火) (令和6年度の予定については、 未定です。)
所在地	千葉県四街道市千代田5丁目4		
電話/FAX	421-3638 / 424-2055		
組 織	所長	1名	
	栄養教諭	2名	
	調理員(運転手含む)	29名	
調理委託業者	株式会社 東京天竜		

八木原小学校、大日小学校、栗山小学校、南小学校、千代田中学校の5校分、約2,270食を調理しています。



学校給食の役割

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、「生きた教材」として食に関する指導へ活用することにより、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、望ましい食習慣を身につける役割があり、学校の教育活動の一環として行われています。

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。
- 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を培い、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。

献立作成にあたって気をつけていること

① 安全でおいしい給食

良質で安全な食品を選定することを心がけています。また、衛生管理を徹底し、安心して食べられる給食提供に努めています。

② 地場産物の活用

地元農家のご協力と、JA ちばみらいとの連携により地場産物の活用を広げています。

③ 必要な栄養量を満たす

学校給食摂取基準を満たせるよう、多種類の食品を組み合わせで献立を作成しています。

④ 食文化の継承を

季節に合わせた行事食、郷土料理など幅広く取り入れています。

⑤ 楽しい給食に

外国の料理などを取り入れ、給食に変化と楽しみを持たせています。また、毎日の給食に添えている「食べ物のお話」では、食材についての紹介や給食クイズなど、楽しみながら食について学べるように取り組んでいます。

お願い

① 一人で食事ができるように

給食の時間は、準備・会食・後片付けを合わせて45分間です。パンの袋やヨーグルトなどのふたを開ける、オレンジやみかんなど果物の皮をむいて食べる、魚の骨を箸で取り除きながら食べるなど、ご家庭で練習していただくとスムーズに食べられると思います。

② 家庭と学校が連携した食育

子どもたちが望ましい食習慣を身につけられるよう、家庭と学校で協力し、食育に取り組んでいきたいと考えています。苦手な食べ物も一口食べられるように支援する、箸の使い方の練習、食事の盛り付けや片付けのお手伝いなど、ご家庭で実践していただくと助かります。

③ 白衣の洗濯について

給食当番が終わると、白衣を持ち帰りますので、洗濯、アイロンがけをして持たせてください。ボタンのほつれの繕いにもご協力をお願いします。

④ 飲用牛乳の停止・飲用牛乳のみ提供の手続きについて

食物アレルギーや乳糖不耐症、その他事情により飲用牛乳を停止したい、もしくは飲用牛乳のみの提供を希望する場合は、書類の提出が必要です。(必要な方をご相談ください。)

⑤ 給食費の納入について

円滑な給食運営のため、月々の給食費をお忘れなくお納めいただけますようお願いいたします。

食物アレルギーについて

- 調理施設の都合上、卵の一部除去のみアレルギー対応を行っています。その他のアレルゲンにつきましては、詳細献立表の配布を行い、自己除去または弁当持参での対応となっています。また、コンタミネーションについては対応しておりません。ご理解のほどよろしく申し上げます。
- 食物アレルギーの対応が必要な方は、ご入学前に学校にご相談ください。学校生活管理指導表(医師の診断)が必要となります。(来校時に面談を行います。)