

給食だより

令和8年4月

さいたま市立本太小学校



ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食は、教育の一環として特別活動に位置付けられています。成長期の子どもたちに、食生活に関する知識や理解を深めていくことをはじめ、心の交流の場としても大きな意義をもっています。また、望ましい食生活を身につけることで、子どもたちが生涯にわたって健康でいられるようにするものです。そのためには、家庭と学校の連携を大切に指導してまいりたいと思います。御家庭におかれましても、より一層の御理解と御協力をお願いいたします。今年度も栄養教諭と株式会社東洋食品の調理員でおいしい給食を作ります。よろしくお願いします。

学校給食の目標



日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。



学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。



適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



食糧の生産、配分および消費について、正しい理解に導くこと。

給食の特徴

- ★主食（ご飯・パン・めん）、牛乳、おかず（主菜・副菜）を組み合わせた栄養バランスのとれた食事です。
- ★日本型の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ます。
- ★旬の食材を使い、季節の味と自然の味を大切にしています。
- ★脂質の摂り過ぎを防ぐために、一食に占める脂質の割合が25～30%以内になるように献立をたてています。
- ★豆類やいも類、野菜など家庭で摂取しにくい食品を多く使用しています。
- ★地産地消を推進するため、ご飯は埼玉県産米を使用し、野菜はできるだけ埼玉県産のものを取り入れています。

5月1日は「さいたま市民の日」

4月30日に「さいたま市民の日給食」を実施します。本太小のみなさんに、郷土であるさいたま市の産業や食文化、食に関わる歴史等に関心を持たせるとともに、食を支える方々への感謝の気持ちを大きくむ取組です。岩槻区にあるさいたまヨーロッパ野菜研究会のピーツパウダーと、緑区の農家、若谷さんが愛情をこめて作ってくれた小松菜を使います。また、5月1日はさいたま市PRキャラクター「つなが竜 ヌウ」のお誕生日です。みなさんでお祝いしましょう。