

食育だより 4月



令和6年度
柴田町学校給食センター



おいしく 楽しむ 笑顔の食卓

ご入学・ご進級おめでとうございます！

吹く風もやわらかく、暖かな季節になりました。期待に胸を膨らませた新学期がいよいよ始まります。年度の始まりは新たな環境での生活となり疲れやすくなりますので、規則正しい生活リズムをつくるように心がけましょう。
今年度も安全でおいしい給食の提供を心がけていきますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

今年度も給食が始まります

柴田町の給食について

給食の内容は??

小学校低・中・高学年・中学校の成長に応じて量も調整しています。



【牛乳】毎日つきます。
良質なたんぱく質やカルシウムなどをたくさん含んだ牛乳は、成長期の子どもたちに欠かせない食品です。

【主食】

【ごはん】火・木・金

柴田町産環境保全米のひとめぼれを使用し、名取市にある(株)加賀屋に炊飯を委託しています。食物繊維が豊富な麦ごはんや、味付けごはんが登場する場合があります！

【パン】月・水

- 月曜日：名取市にある学校給食パン宮城協業組合で製造されています。ココアパンやミルクパンなど種類が多様です。
- 水曜日：町内にあるはらから福祉会くりえいと柴田で製造されたパンです。柴田町産の米を100%使用した米粉パンや、おからパンは人気です。

【おかず】

大皿、小皿、汁椀に入のおかずは、和・洋・中などバラエティに富んだ内容になるよう心がけています。季節や行事に合わせた献立、地場産物を活用した献立なども取り入れています。

献立作成で心がけていること

- * 味付けは薄味にしています
- * 油は少なめにしています
- * 旬の食材や地場産物を使うようにしています
- * 郷土料理や伝統料理なども取り入れています
- * 豆、海藻、魚介類など、子どもたちが苦手な食材も取り入れています



食育で育てたい「6つの力」

学校給食は、学校での教育活動の一つに位置付けられています。また、食育についてもご家庭や地域社会と連携を図りながら、学校全体で取り組んでいくことが示されています。学校での食育は、次の6つの観点から進められています。



心身の健康

成長や健康に望ましい食べ方を知り、実践できる。



社会性

食事のマナーを守り、食事を通して豊かな人間関係を築く。



食品を選択する能力

正しい知識や情報に基づき、品質や安全性を自分で判断できる。

食の重要性

食べることの喜び、楽しさ、そして重要性を知る。



感謝の心

食べ物を大事にし、食事にかかわる人々に感謝をする。



食文化

各地域の産物や食文化、その歴史などを知り、尊重できる。



学校給食は、食育のための「生きた教材」として、給食時間をはじめ、授業などでも活用されます。
今年度も栄養教諭等による学校訪問（食育指導）を全学校で行います。食について一緒に勉強しましょう。



給食費について

今年度の給食費は、1食あたり小学校285円、中学校340円です。口座振替、納付書の支払期日は、毎月末日（月末が土日祝の場合は翌月始め）です。ご家庭からいただいた給食費は、食材費としてのみ使用され、人件費・光熱水費は柴田町の公費負担となります。ご理解いただき未納などがございませんように残高のご確認等のご協力をお願いいたします。
●ケガや病気などの諸事情による長期欠席（連続6日以上）は、ご連絡いただいた3日目（土日祝日を除く）から給食を止めることができます。お早めに学校の担任へのご連絡をお願いします。
※なお、旅行等の私用による欠席は、対象となりませんのでご了承ください。
●食物アレルギーや疾病等で、給食を食べることや牛乳を飲用できない場合も給食費の調整対象となります。

給食センターについて

柴田町では昭和42年から給食が始まり、現在の給食センターは昭和56年から稼働している施設です。町内全小学校6校、全中学校3校の計9校、約3000人の給食を22名のスタッフが調理・配送しています。朝は器具類の消毒から始まり、野菜の洗浄なども含めて4時間弱で調理し、各学校へ配送しています。

～職員紹介～

所長	佐藤 哲也
主査	渡辺 光
主事	大宮 司
栄養教諭	村上 由恵
栄養教諭	山本 愛里

<調理・配送>

一富士フードサービス株式会社	に業務委託
*業務責任者	1名
*業務副責任者	1名
*調理・配送スタッフ	20名

※人数は令和6年3月末現在

