



# 給食だより

志木市立志木中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、教職員と子どもたちが同じ物を食べながら「食」について学ぶ大切な教育活動の一環として実施されています。ご家庭におかれましても、より一層のご理解とご協力をよろしくお願い致します。給食室も栄養教諭、調理員一同心を合わせて、安全でおいしい給食作りをしております。

You are what you eat! (あなたの体は、あなたが食べたものでできている!) 一年間どうぞよろしくお願い致します。

## 志木中学校の給食紹介

### 【学校給食の目標】 ~学校給食法より~

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力を培い、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、勤労に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。



### 【給食室メンバー紹介】

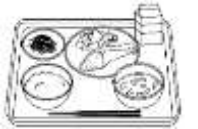
昨年度に引き続き、調理委託業務は富士食品株式会社です。メンバーは、チーフは藤本さん、サブチーフは藤富さん、田中さん、パートさんは菊田さん、阿部さん、寺島さん、小高さんの7名です。栄養教諭はこの4月から猪瀬になりました。

安全でおいしく、みなさんに楽しみにしていただける給食を目指して頑張ります。よろしくお願い致します。



### 【献立】

1. 学校給食の摂取基準を考慮するだけでなく、季節の食材、県内産農産物の使用を心がけ、衛生管理に配慮した献立を作成しています。
2. 手作りを基本とし、加工品はなるべく使用せず、ハンバーグやグラタンなども素材から調理しています。だしやスープ類もかつお節、煮干し、鶏ガラなどでとっています。
3. 郷土料理や世界の料理の紹介、セレクト給食などを実施して、食事としての変化と楽しさを味わってもらえるよう工夫しています。



### 【生徒1人1回当たりの学校給食食事摂取基準】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミ				食物繊維 (g)
								A ( $\mu$ gRAE)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
生徒(12~14歳) 1食あたり	830	エネルギー全体の13~20%	エネルギー全体の20~30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7  以上

文部科学省通知「学校給食実施基準の一部改正について」2文科初第1684号 令和3年2月12日より作成

### 【給食費について】

ご家庭より毎月いただく給食費は、**月額5,000円**です。

(ただし、引き落としは隔月で2ヶ月ずついただきますので、**一回の引き落としは10,000円+手数料10円**となります。)

★ 支払い方法は、郵便局の口座より引き落としとなります。この時に、引き落とし手数料として10円がかかりますので、ご承知おきください。

★ 引き落とし日は、**隔月で5日、再振替日は9日(祝祭日の時は翌営業日)**です。残高の確認をお願い致します。再振替日を過ぎますと、各自の口座から引き落としはできなくなり、学校の口座に振り込んでいただくこととなりますので、ご注意下さい。この場合の手数料は別途必要になります。

★ 給食費は全て食材料費として使用され、人件費や光熱費などは志木市で負担しています。