



令和7年 4月号

小山市立小山第三中学校

★新年度のスタートです★

進級・入学おめでとうございます。新年度のスタートと同時に、給食も始まります。給食の時間は、食事をするだけの時間ではなく、健康によい食事の仕方やマナー、さまざまな地域の食文化などを学んだり、友達や先生たちとのふれあいを深めたりする大切な時間でもあります。決まりを守り、気持ちよく食事ができるようにしましょう。



がっこう 学校 きゅうしょく 給食の もくひょう 目標



てきせつ えいよう みかく
適切な栄養と味覚で、
すこ かなだ こころ ばくく
健やかな体と心を育む。



た 食べることの大 たいせつ
さ 切さや
よろこ 喜びを知る。



きゅうしょく て ほん のぞ
給食を手本に望ましい
な かな まな
食べ方を学ぶ。



まいにち しょくじ
毎日の食事について、
じぶん かんが はんだん
自分でも考え、判断して
た べられるようになる。



かんしや きもち
いつも感謝の気持ちを
しょくじ
もって食事をいただくこ
とができる。



た にん
他人のことを考えて
おも かんが
思いやり、学校生活を
みらい つた
豊かなものにする。



しょく とお ちいさき でんとう
食を通して地域の伝統
れきし まな しょくぶん か
や歴史を学び、食文化
を未来に伝えていく。

学校給食について

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することで子どもたちの健康を守ります。また「生きた教材」として健康的な食べ方の手本になり、伝統的な食文化などを学ぶ大切な機会にもなります。さらに各教科等の学習内容にも関連させた献立も提供し、食に関する指導につながっています。



★三中の給食について★

調理業務は、「株式会社メフォス」に委託し、11名の調理員で約800食の給食を作ります。調理員一同、衛生面・安全面に十分気をつけ、愛情を込めたおいしい給食づくりを心がけます。1年間どうぞよろしくお願いします。

◎主食：月・火・木・金曜日がごはん、水曜日がパンまたは麺になります。お米は小山市産「コシヒカリ」、パン用の小麦粉は栃木県産「ゆめかおり」を使用しています。ご飯は、給食室で炊きます。

◎牛乳：栃木県産牛乳 200ml が毎日出ます。

◎汁物は、「煮干し」や「かつお節」でしっかり「だし」を取ります。

◎毎月8日を「わ食の日」とし、8日前後に地場産物をふんだんに使った給食を実施します。行事食も実施する予定です。

給食当番になったら…

つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣に着替えよう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の人ピンなどでまとめておこう。



白衣を着たら、壁によりかかったり、ふざけたりしてはだめだよ。



盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



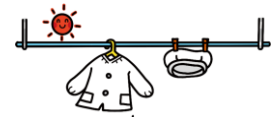
汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしましょう。



当番同士でおしゃべりをせず、てきぱき盛りつけましょう。



1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンがけし、忘れずに学校に持ってきてきましょう。



☆保護者の皆様へ☆

◎給食費は、月額4,600円を11か月分(年額50,600円)徴収します。保護者の方が負担している給食費は、全て食材料費とし、光熱費や運営費等は市が負担します。給食費が未納になりますと食材の安定した購入ができず給食運営に支障をきたしますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

また、「おやま和牛」「はとむぎ」「ふゆみずたんぼ米」「地場産野菜」などの食材購入費は、小山市より一部補助されます。

◎入院等により10日以上欠席する場合や転出の場合、日割りで給食費の清算を行いますので、早めに学級担任へお申し出ください。申し出があってから2日後から給食停止が可能となります。※再開する場合も同様です。申し出がない場合や停止期間が10日未満の場合は対象外となります。ご了承ください。

◎新たに食物アレルギーを発症した場合は、学校へお知らせください。「学校生活管理指導表」をお渡ししますので、その用紙を持って医療機関を受診していただくことになります。医師の診断に基づき、学校での対応を決定いたします。なお、現在、食物アレルギー対応をしているお子さんで、「食物アレルギーが解除になった」「アレルゲンが増えた」等、変更がある場合も学校へお知らせください。

