

4月食育だより

令和7年4月号

小山市立小山第一小学校給食共同調理場

御入学・御進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思っております。1年間、よろしくお願いいたします。



学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は、単なる食事ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶ時間です。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取
による健康の保持増進。

2 食事について理解
を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解、生命・自然の尊重、環境保全へ寄与する態度を養う。

5 食生活が多くのひとに支えられていることを理解し感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通、消費について正しく理解する。



1年生は11日(金)から給食が始まります！

給食室より

保護者の方へ

今年度もよろしくお願いいたします



今年度も安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸

となって取り組んでまいります。学校給食への御理解・御協力のほどよろしくお願いいたします。

小山第一小学校給食共同調理場

1 食数773食（一小367食、二小154食、三小252食）

調理員14名（二小、三小は2名で配膳の作業をします）

今年度もシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社が調理を担当します。

2 給食費 年間46,200円

転出・転入・長期欠席は日割り計算で徴収します。（1食235円×食べた日数分）

長期欠席については、連絡を受けて2日後から連続10日以上の場合、返金になります。長期欠席等で給食を止めたい場合や転出などが分かっている時は、早めに担任を通じて御連絡ください。

保護者の皆様からお預かりした給食費は食材料費のみに使用し、光熱水費、人件費などには使用しません。

3 給食の内容

米飯・・・週4回（月・火・水・木）、自校炊飯

小山市産のコシヒカリ、生井っ子（1学期）、

有機栽培米（年43回）、ラムサールふゆみずたんぼ米（年7回）を使用

パン・・・週1回（金）

米粉パン（小山市産米粉を使用）年間20回提供

コッペパン（栃木県産小麦ゆめかおりを使用）

おかず・・・家庭で不足しがちな食品を取り入れます。（豆類・海藻・種実・芋類）

地場産野菜、おとん（豚肉）、おやま和牛、はとむぎ、小山市産大豆納豆など、小山市産の食材を積極的に活用しています。



4 衛生・安全面への配慮

加熱調理を主体とします。

できるだけ小山市産、栃木県産、国産の食品を使用します。

5 食物アレルギー等の対応について

小山市で対応できる食材は15品目です。（卵・乳・小麦・えび・かに・いか・さば・鮭・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・オレンジ・もも）

食物アレルギーの対応には、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要になります。対応を御希望の方は、担任を通じて御連絡ください。