



4月 給食センターだより

小鹿野町学校給食センター
2026年4月

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。学校給食は単なる食事の時間ではなく、「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ための時間です。



給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 伝統行事や行事食
- 日本や世界の食文化
- 地域の産業、地場産物
- 環境への配慮
- 感謝の心
- 食事のマナー など



安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように考えて作られていますが、配膳するときや食べる時に一人一人が気をつけないと、事故につながる可能性があります。楽しい給食時間を過ごせるように、以下のことを守りましょう。

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



★清潔なハンカチやタオル

給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。



協力して準備をしましょう。

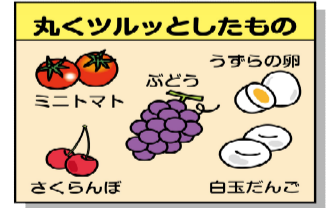
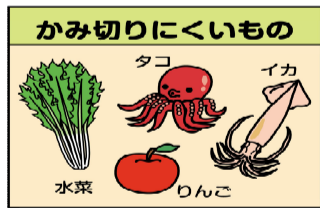
汁物は底からよくかき混ぜて盛りましょう。汁を均等に盛り付けます。



トングを使うときは、料理が崩れないように優しくはさんで盛り付けます。



のどに詰まりやすい食べ物は、特に気をつけて食べましょう。



～お願い～

- 残った給食は、入っていた食缶にそれぞれもどしてください。（給食センターでは、毎日残菜の重さを量って記録しています。）

窒息時にみられる チョークサイン

のどが詰まると声が出せなくなります。もし、周りの友達が苦しそうにしていたら、すぐに近くの先生や大人に知らせてください。



お知らせ

（公財）埼玉県学校給食会より、令和8年度学校給食用基本食材について下記の通知がありましたので、お知らせします。

①めん（地粉うどん、中華めん）の取り扱い重量規格の変更

めん委託加工工場の製造効率上昇と負担軽減のため、令和8年度より60g・70g・80g・100g（粉重量）の4規格に集約します。

→ これに伴い、小学校低学年に60g、中学年に70g、高学年・職員に80gのめんを提供します。（これまでは70g・80g・90gです。）

中学校はこれまでと同じ100gのめんを提供します。今後も栄養量が不足しないよう、献立内容等に配慮していきます。

②乳成分不使用のパンの品目数拡大、「バターロール」の名称を「ロールパン」に変更

→ 「チーズパン」を除くすべてのパンが乳製品不使用となりました。また、原料にたまごを使用しているパンはありません。



お知らせ

給食センターブログ開設中。ぜひ、アクセスしてみてください。



QRコードでもアクセスできます！

