

きゅうしょくだより 4月



れいわ ねん がつごう しょうがっこう
 令和5年4月号【小学校】
 みわがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう
 三和学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます。
 新年度がスタートしました。学校給食は、成長期の子どもの心身の健康を支える大切な食事であり、教育(食育)の一環でもあります。給食をとおして、栄養・食事のマナー・感謝の心・食文化など、様々なことを学んでいきましょう。

いわき市の学校給食

- 今年度の給食は7日(金)からです。
- 新1年生の給食は12日(水)からです。
- 一食280円45銭でつくります。
- 給食で使う「はし」を忘れずに持ってきてきましょう。

<牛乳> 1本200mL入りで毎日出ます。成長期に欠かせない良質なたんぱく質やカルシウムが多く含まれています。

<主食>

- ごはん** ごはん・麦ごはん・混ぜごはんなど
- パン** コッパン・食パンなど
- めん** ソフトめん・中華ソフトめん

主食は、地域のパン屋さんやめん屋さんにて製造委託しています。

<おかず>

主菜・副菜 季節の食材や郷土料理をとり入れながら、不足しがちな野菜・豆類・海そう・魚などを多くとり入れるようにしています。子どもたちが食べやすいように味つけや調理法も工夫しています。

汁物 和風の汁物は、昆布・かつお節・煮干しで「だし」をとり、うす味を心がけています。

三和学校給食共同調理場を紹介します!

三和学校給食共同調理場では、調理員6名、栄養士1名、事務職員2名で、小学校3校・中学校2校、合わせて約300人分の給食を、力を合わせて作ります。1年間、よろしく願います。

給食での取り組み

- 地場産物の活用**・・・いわき市産の農産物やいわき伝統野菜を積極的にとり入れています。
- 和食献立の実施**・・・魚・野菜・海そう・豆を中心とした和食を、週1～2回を目安に出しています。和食は栄養バランスが整いやすく、日本の食文化の継承にもつながります。
- 減塩の推進**・・・だしをしっかりとるなどして、うす味でもおいしく食べられる工夫をしています。

学校給食費第3子以降支援事業について～保護者の皆様へ～

子どもの数の多い世帯の経済的負担を軽減するため、令和5年4月からいわき市では次の条件に該当する児童生徒の給食費を無料とします。

【支援の対象者】

- ① 児童及び生徒並びに保護者が同一世帯でいわき市に住所を有していること。
- ② 同一世帯で18歳に達する日以後の最初の3月31日に達するまでの間にある者のうち、その出生の早い者から数えて第3番目以降の子どもで、市内の公立小中学校に在籍する児童又は生徒の保護者であること。
- ③ 要保護又は準保護の認定を受けている世帯でないこと。

【対象者の決定】 次のいずれかの方法で支援を決定します。

- ① 4月1日現在の住民基本台帳情報等により、市が対象者を決定し通知を送付。(これに該当する方の手続きは不要です。)
- ② 支援対象となる方が、4月2日以降に転入や世帯の異動等がある場合は所属する学校に申請書を提出していただきます。(転校等の場合も別途変更手続きが必要となります)

※申請書は学校又は教育委員会のホームページからダウンロード可能です。