

# 4月 給食だより

令和8年度 庄内町立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

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、「学校給食法」に基づき実施される教育活動になっています。成長期の皆さんの心身の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのよい給食を提供していきます。また、庄内町の食材を積極的にとり入れ、地産地消をすることで地域に興味や誇りを持つことができるように努めます。給食は、生きた教材となるように考えて作っていますので、ご家庭でも参考にしてみてください。

### 学校給食について

**1** 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

**2** 食事について正しい理解を深め、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。

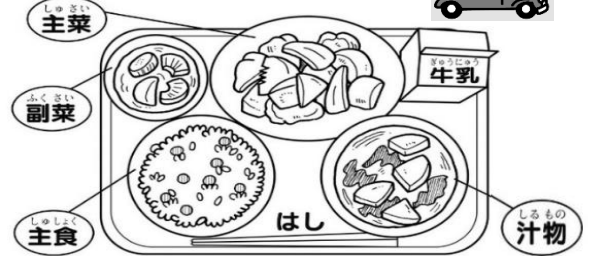
**4** 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

**5** 食生活が多くの人々の勤労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、流通及び消費について、正しく理解する。

牛乳やデザート、パンは業者さんから納品。主食(ごはん)・主菜・副菜・汁物などは調理場から届きます。



約1,600食を作り、配送車でお届けします。調理場は見学可能です。



### 給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

髪の毛が出ていませんか？

マスクから鼻と口が出ていませんか？

給食着は清潔ですか？

爪は短く切っていますか？

手をきれいに洗いましたか？

体調は悪くないですか？

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。

### 風車プレミアム給食

4月16日から、年6回の「風車プレミアム給食」がはじまります。ぶた肉たっぷりのメニューや、ちょっと特別なデザートも登場します。

この給食は、たちかわ地域の風車で環境にやさしい電気をつくっている3つの会社が、「庄内町の農業を元気にしたい」「地元の食を大切にしたい」という思いを込めて寄付してくれたお金で実現しました。風車が生み出したエネルギーがみなさんの笑顔あふれる一皿に変わります。風力から生まれた庄内町だけの特別な給食です。感謝の気持ちといっしょに、味わっていただきましょう。



### 栄養価(1食あたりの基準値)

	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	塩分
小学校	650 kcal	21~32g	14~22g	350 mg	2g 未満
中学校	830 kcal	27~41g	18~28g	450 mg	2.5g 未満

※小学校は中学年の値が基準です。低学年は530kcal、高学年は780kcalが目安になります。



給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚や皮付きの果物などの、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る可能性があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

### 【今月の地産地消情報】

庄内町の方々が、みなさんの給食のために育ててくださっています！

町内産	庄内地域産	県内産
米・特別栽培米雪若丸 有機栽培米つや姫・大豆 ブラックベリー ねぎ	豚肉・牛乳・卵・うるい こまつな・ちんげん菜・ほうれん草	しいたけ 買い物では、ほくをさがしてね!