給食だより 4月

令和７年４月８日
草加市立新田小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。新年度が始まり、新しい友達とともに新たなスタートを切りました。今年度も子どもたちの心身の成長を支えられるよう、安心・安全でおいしい給食を提供してまいります。保護者の皆さまのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

草加市の給食について

草加市では、各学校に調理室がある自校調理方式で給食を作っています。１日に必要な栄養量の約１／３がとれるように献立を作成し、出来立ての温かい給食を提供しています。また、給食は体に必要な栄養素、バランスのとれた食生活の大切さ、感謝の心などを学ぶ「生きた教材」となっています。食器は「草加松原」を絵柄にしたオリジナルの強化磁器食器を使用しています。草加市では次のような点に注意しながら献立作成を行っています。

①安心・安全な給食

・学校給食衛生管理基準のもと、衛生管理を徹底した調理を行っています。
・給食の食材は、物資選定会議によって産地、原材料をひとつずつチェックして選定しています。肉や野菜は草加市内の商店から購入しています。
・食中毒予防に配慮した献立作成を心がけています。ミニトマトと果物以外は加熱調理しています。
・加工品はできるだけ使わないようにし、良質で安全な食品及び素材を使って調理しています。

②おいしい手作り給食

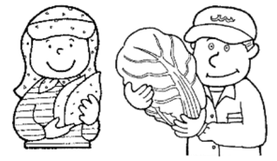
・和風だしは削り節・昆布、洋風や中華風のスープは豚骨・鶏ガラでとり、化学調味料は使用していません。
・旬の食材を献立に取り入れ、季節感を味わえるようにしています。
・ぎょうざ、シュウマイ、コロッケ、ハンバーグ、ルウなども手作りです。

③栄養バランス

・文部科学省で決められた栄養摂取基準と食品構成にそって献立作成を行っています。
・成長期に必要なカルシウムや、不足しがちな鉄分、ビタミン類が十分とれるように配慮しています。

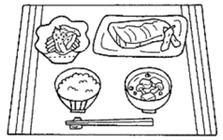
④地産地消の取り組み

・市内の食育応援農家さんなどから市内産の農産物を直接購入し、給食の食材として活用しています。



⑤和食のよさを伝える給食

・和食文化を守り、未来へ伝えていくため、郷土料理、行事食などの伝統的な和食を積極的に献立に取り入れています。
・和食の配膳の仕方、盛り付け方や食べ方を身に付けられるよう、毎月「一汁二菜の日」を設けています。



【令和７年度の給食回数と給食費】

給食費は全額食材の購入に使われます。人件費、施設設備費、光熱費はすべて草加市が負担しています。

【小学校】　年間 185 回　47,300 円（１食あたり 255 円）
【中学校】　年間 185 回　56,100 円（１食あたり 303 円）

※令和７年度は、学校給食食材費補助金として、月額小学校 700 円、中学校 800 円を草加市から補助されます。
補助金を含む１食あたりの金額は、小学校 297 円、中学校 350 円となります。

お知らせ

給食目標に変わります！

長年慣れ親しんできた「栄養目標」を、令和７年度から「給食目標」にリニューアルします！毎日の給食の時間をよりよいものにするために達成してほしい目標です。毎月、目標は教室に掲示します。

【小学校版】

【中学校版】

４月は給食のきまりについてです。準備や配膳、片付けの方法、時間を守ることなど、色々なきまりがあります。