







2026年4月
吉見町
学校給食センター

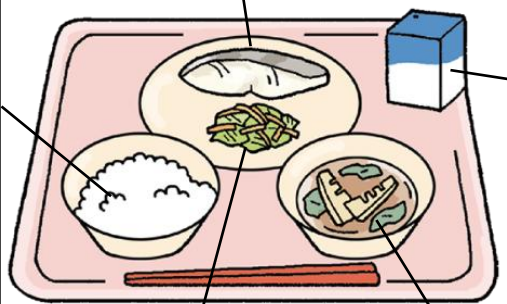
子どもたちの元気な声とともに新学期がスタートしました。新しい学年に進み、そして新入生にとっては新しい学校での1年が始まります。希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。学校での学びや活動をいきいきと行うためには何より健康が大切です。今年も1年間、よい食生活を心がけ、それぞれの目標に向かってがんばりましょう。

よしみまち がつこうきゅうしょく
吉見町の学校給食



主食 吉見町で作られたお米「彩のきずな」を週3.5回、食パンや埼玉県産小麦粉を100%使用した「地粉うどん」などを週1.5回取り入れています。おもにからだを動かすエネルギーになります。

主菜 肉や魚、卵などが入ったメインになるおかずです。おもにからだをつくるもとになる栄養素が含まれています。



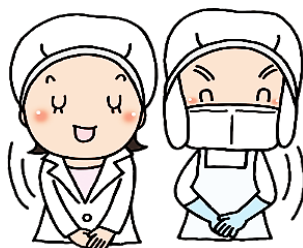
牛乳 骨や歯をじょうぶにするカルシウムをとることができます。成長期の子ども達にはかかせません!!

副菜 野菜、きのこ、いも、海藻などが入ったおかずです。吉見町産の野菜も使用します!

汁物 吉見町産の米と大豆で作ったみそ汁も登場します。

今年度もよろしくお願ひします

学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めてまいります。



学校給食の目標



- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

ご家庭と給食の連携をよろしくお願ひいたします

毎月の献立表やおたよりに目を通して
ください



献立表をご家庭内の見やすい場所に張り出して、ぜひ毎日話題にしてください。

衛生管理へのご協力をお願いします



ハンカチ、つめ、マスク着用、白衣の洗濯など衛生管理にご協力ください。

ご家庭を食育の実践の場にしてください



はしの持ち方、配膳、食べ方、献立の考え方など、学校で学んだことをご家庭でもぜひ実践してください。

積極的にお手伝いをさせてください



給食では全員で準備、後片付けをします。ご家庭でも、買い物や料理など、できる範囲でお手伝いをさせてください。