

4月給食だより

ニセコ町学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

4月になり、新しい年度がスタートしました。新しい教室や先生、友達、そしてこれから始まる学校での授業や行事など、わくわく、ときどきすることがたくさんありますね。勉強や運動など、いろいろなことにチャレンジしましょう。どんなことをするにも、健康であることがとても大切です。バランスの良い食事をとり、元気に過ごしていきましょう。

ニセコの給食を紹介합니다!

給食センターについて

ニセコ町学校給食センターは、ニセコ小学校、近藤小学校、ニセコ中学校、ニセコ高校に給食を提供しています。今年度は、児童生徒及び教職員も含め、一日に約570食を、8人～9人の調理員で提供する予定です。(令和6年4月1日現在)

食材について

地産地消に積極的に取り組んでいます。主食となる米は、ニセコ産を使用し、パンや麺は、道産小麦を使用しています。

ニセコ産食材の使用時期(令和5年度実績)

米(ななつぼし)	人参	ごぼう	白菜	かぼちゃ
通年	8～2月	4～7・1～3月	10～2月	9～11月
豆腐(ニセコ産大豆)	玉葱	にんにく	さつまいも	メロン
通年	4～5・9～3月	8～10月	9～2月	8～9月
鶏卵	大根	アスパラ	小松菜	トマト
通年	10～3月	5～6月	2～3月	8月
じゃがいも	キャバツ	もち米	ブロッコリー	
通年	10～3月	4月	7～10月	

栄養について

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要なエネルギー量やたんぱく質量の約3分の1程度がとれるようになっています。カルシウムは食事摂取基準の50%、ビタミン類や食物繊維は40%がとれるようになっています。塩分の過剰摂取が全国的に問題となっているため、学校給食での塩分基準は小学校1～2年生まで1.5g未満、小学校4～6年生は2.0g未満、中学生は2.5g未満とされています。給食では、だしの風味や素材の味を生かすことで、薄味でおいしい給食を目指しています。

給食を通して身につけてほしいこと

給食はバランスの良い食事や栄養をとるためだけでなく、食事の準備や片付けを身につけること、食事のマナーを身につけること、食文化や地域の食材を学ぶこと、感謝の心を育てることなど、心身ともに健やかに成長することを目的として実施しています。給食を食べながら、楽しく学んで身につけていきましょう。

約束を守って楽しい給食時間にしよう!

給食の時間にはいろいろな約束があります。みんなが楽しく、気持ちよく給食を食べられるように、約束を守って行動しましょう。

 <p>石鹸で きちんと手 を洗う</p>	 <p>給食台 をきれい に拭く</p>	 <p>いただきます ごちそうさま の挨拶をする</p>
 <p>よい姿勢 で食べる</p>	 <p>ふざけて笑わ せるなど、 友達の嫌がる ことはしない</p>	 <p>食器やおぼん をていねいに 片付ける</p>

給食当番できるかな?

体調を確認する

白衣やエプロンをきちんと着る

髪の毛は帽子やさんかくきん三角巾に入れる



給食センターニュース



令和6年3月22日に、ニセコ小学校の1年1組、1年2組の子どもたちから、給食センターあてに寄せ書きをいただきました。子どもたちの好きな給食への思いや、1年間の感謝の気持ちが書かれていて、とても心温まる気持ちになりました。たくさんのメッセージありがとうございました。