



食太郎だより

令和8年 4月 6日 第1号

茨城県立境特別支援学校

4月の食育目標

学校給食7つの目標

1. 健康の保持増進
2. 食への正しい理解・食習慣を養う
3. 社交性及び共同の精神を養う
4. 自然を尊重する態度を養う
5. 勤労を重んずる態度を養う
6. 食文化への理解を深める
7. 生産・流通・消費への正しい理解に導く

(学校給食法 第2条より)

「給食の準備をきちんとしよう」

食物アレルギーについて

食物アレルギーの対応を希望する場合は、担任まで直接申し出てください。か、「食物アレルギー調査表」の提出の際にご申告ください。

献立について

望ましい食事の在り方を身に付けるため、そして、日本の「和食」文化を大切にするために米飯給食を推進しています。

そのため、ご飯を週に3~4回提供し、その他にパンや麺を提供いたします。

できるだけ『身近で新鮮な食材を』という思いで境町近辺や茨城県産の食材を使用し、地産地消を推進しています。

給食費について

【単価】小学部…400円

中学・高等部…420円

【単価×給食日数】で請求いたします。

※行事や校外学習等の給食を食べない日は徴収いたしません。

※連続5日以上欠席する場合は、前月の10日までに担任へご連絡ください。

※急な長期欠席の場合(入院等)は、15日以前は翌月、16日以降は翌々月から欠食の対応をいたします。

(復食も同様)



給食着・箸セット・ランチョンマット・おしぼりは、毎日清潔なものを使用するようお願いいたします。

食具・食器について

はし・スプーン・フォークは、児童生徒の成長に合ったものをご使用ください。

食器は、食べやすい食環境を整えるため、料理に合わせてご飯茶碗・汁椀・平皿・仕切り皿・丼ぶりなどを使用します。

実態に応じて自助食器を貸し出します。



給食の栄養量

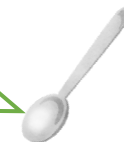
児童生徒の身体測定結果や文部科学省の基準から、1食分の栄養量を決定しています。

また、栄養バランスを整え、特に成長期に大切なカルシウムやビタミン類を多く含むように作っています。

【はし・スプーンの

選び方】

口に入れる部分が直角の2/3位の幅



7人の調理員と栄養教諭で給食作りを行います。児童生徒の健康を支え、毎日の楽しみになるような給食作りをしていきます。1年間どうぞよろしくお願いいたします。