



高砂小学校 2026年4月

ご入学、ご進級おめでとうございます。

年度初めは新しい先生、友達、環境に戸惑うこともあるかもしれませんが自分のペースで少しずつ慣れていけると良いですね。

今年度も子どもたちの健やかな成長のため、安心・安全な給食を届けていきたいと思っておりますのでご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。



藤沢市の安全でおいしい給食

藤沢市は35校の小学校すべてで自校の調理室でつくられた「できたての給食」を提供しています。献立は市内の栄養士で考えた基準となる献立があり、そこから各校にあわせて調整をしています。栄養価や価格だけでなく、子どもたちの好み、食べられる量、季節、限られた調理時間、アレルギー対応など様々なことを考慮して決められています。毎月の献立表を見ながらご家庭でもお子様と給食について話をしてもらえたら嬉しいです。



こだわりの食材・調理をご紹介します！

- ・魚や乾物などの共同購入物資は毎学期協議委員会を開き、入札制により選定します。市内栄養士で実物を見て、触って、食べてひとつひとつの食材を選んでいます。
- ・ unnecessaryな添加物、素材のわからない加工品、遺伝子組み換え食品などは使用しません。→ベーコンなどの加工肉は無塩漬のものを使用しています。
- ・調理室での手作りが基本です。→カレーのルー、揚げぎょうざ、春巻などもすべて手作り！ハンバーグとしゅうまいのみ、指定配合で業者が製造しています。
- ・食材本来の味をひきだすため、化学調味料は使用しません。→出汁やスープはけずり節、昆布、鶏ガラ、豚ガラ、野菜などを煮出して毎日とっています！
- ・青果類は市場から当日の朝に納品されます。バナナのみ輸入品で、他は国産にこだわっています。
- ・地産地消をとりいれられるよう心がけています。→藤沢産の野菜、新米、大豆、小麦粉や湘南しらすなど、積極的に地産産物を使用します。子どもたちにも都度お知らせして地産地消の良さを伝えていきたいと思っております。



2026年度給食室メンバー紹介

調理員：渡邊千寿子、青木桃菜美、小林正代、上辻まみ子、森田葉子、粟野恵、新井陽子
栄養士：湯川亜美

毎日6人の調理員で約700人分の給食を作ります！子どもたちの喜ぶ顔を想像しながらがんばります♪

給食のグループ喫食が再開します！ ～共食のメリットを考えよう～

高砂小ではコロナ禍以降、全員机を黒板の方にむけたまま給食を食べてきましたが、今年度よりその食べ方を解除し、向かい合って食べられることになりました。

給食はただお腹を満たすだけでなく食に関する様々なことを学ぶ食育の時間です。向かい合って食べることで、マナーを守った食事が楽しい共食につながることや、コミュニケーションを図ることで豊かな時間を過ごせることを実践で学んでいけたらと思います。

子どもたちの中には朝ごはんは1人で食べる、夜は習い事で家族と一緒に食べないなど食卓を囲む機会が少ない様子が見られます。ぜひ保護者の方が共食のメリットを知り、ご家庭でも食卓を囲む時間を確保してもらえたら幸いです。

※グループの形での給食喫食はクラスの状況や献立、アレルギー、感染症の流行などを総合的に判断して可能なときに行う予定です。ご承知おきください。



〈共食のなかで学びたいことの例〉

- ・会話を楽しみつつ食事をするためのマナー
 - ・食事の際に適した話題選びや声の音量
 - ・自分の苦手な食べ物も美味しく食べている人がいることを知る
- チャレンジしようという気持ちが自然とでてくることも期待できます

食育啓発冊子

大切です！食生活

食習慣は、子どものころの習慣がその後に大きく影響します。生涯にわたり、健康に生活していくことができるようにするためには、子どもに対して食に関する指導の充実を図り、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけさせることが重要となります。

学校では学校給食を生きた教材として活用し食に関する指導を行ってきました。子どもの望ましい食習慣の形成のために、「大切です！食生活」を作成しています。子どもたちを健全な食生活に導くために、ご家庭でも活用していただければ幸いです。

二次元コードを作成しましたので、ご覧ください！

みんなで食べると おいしいね



ひとりで食べるよりも、家族や友だちと楽しい会話をして食べる方が、食事がおいしく感じられます。



