



4月給食だより

平成24年 4月 6日
練馬区立中村西小学校
校長 福田 純子
栄養士 川島 夕子

ご入学、ご進級おめでとございます

ようやく、桜の花がほころび始めました。中村西小学校のみなさん、ご入学、ご進級おめでとございます。いよいよ新たなスタートですね。今年度も給食室はみなさんに手作りでおいしい給食を食べてもらえるように努力していきたいと思ひます。1年生の給食は10日(火)からスタートです。給食にも早く慣れてほしいと思ひます。



なかにしのきゅうしょく

1. 安全性を重視した食材えらび

産地・製造日などが明確なもの、着色料や合成保存料が使われていないものなどを選びます。

2. 心をこめた手作りで

カレーのルー、ハンバーグ、コロッケなどすべて手作りで加工食品は使用しません。手作りの味が薄れてきている今だからこそ、給食室で手作り、出来たての給食を子供に届けたいと取り組んでいます。

3. 旨みは自然の力で

科学調味料やだしの素は使用せず、和風のときは削り節や昆布・煮干しなど、洋風や中華のときは鶏ガラや豚骨を使ってだしをとります。

4. 旬の食材を使い、季節感のあるメニュー

旬の食材を使い、一年間を通して子供たちに食べ物の旬のおいしさを伝えていきます。また、行事食も取り入れ、季節感を大切にします。

5. オリジナル給食

○お誕生日給食・・・月一回、その月のお誕生日の児童がランチルームに集まりお祝いします。

○ランチルーム給食・・・クラスごとにランチルームで給食を食べます。教室とは違う雰囲気、子供たちはとても楽しみにしてくれています。

○交流給食・・・1年生から6年生の縦割り班で、給食室で作ったお弁当給食を食べながら会食します。

「食育」

学校での食育はおもに6つの観点から行われます。

食事の大切さ、喜び、そして楽しさを知る	健康を保つための自己管理能力を身に付ける	正しい知識、情報をもとに食品を選ぶ力をもつ
食べ物を大切に、かかわる人々に感謝する	マナーや思いやりの気持ちなど社会性を育む	地域の産物や伝統的な食文化を知り、未来に伝える

保護者の方へのお願い

- ◇ 給食時間はナプキンを机に敷いて食事をします。毎日きれいなものを持たせてください。
- ◇ 給食当番で使用した白衣・帽子を週末に持ち帰りましたら、洗濯をして週明けに持たせてください。
- ◇ 給食のことで不安に思っていることがございましたら、担任を通して栄養士までお知らせください。

東日本大震災の影響により、今後食材の流通が滞ったり、価格が変動するなどの事態が予想されます。食材やメニューの変更などをお願いすることがあるかもしれませんが、ご理解、ご協力をお願いいたします。

4月分の給食費は5月分と一緒に5月末に引き落とされます。通帳をご確認ください。