

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度の給食が始まります。

学校給食は教育の一環として実施されており、児童の健康と成長を育み、食への理解や知識を養うことを目的としています。学校給食を通して、子どもたちの「生きる力」を育むお手伝いができるよう、教職員一同安心・安全でおいしい給食の提供に努めて参ります。ご理解・ご協力を宜しくお願いいたします。

今年度も練馬区の「感染予防ガイドライン」に基づいた給食の提供となります。

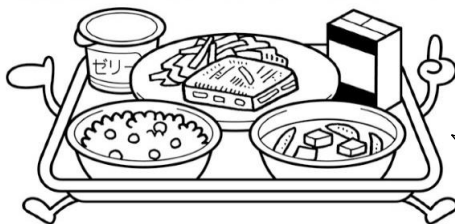
給食時間は必然的に感染リスクが高くなるため、一人ひとりが約束を守って行動する必要があります。以下のことをしっかり守って給食時間を過ごしましょう。

給食を食べる前と食べた後には必ず石鹸で手を洗います。

給食の前には机をふいて、清潔なランチョンマットを敷き、その上におぼんを置きます。

給食当番は身支度を整えて手の消毒をします。はしやスプーンを配る人は手袋をします。ルールを守って配膳します。

## 給食がはじまります！



マスクは食べる時以外は外しません。外したマスクは袋にしまします。

使った食器類は自分で片付けます。牛乳パックは洗ってリサイクルします。ストローはまとめて給食室へ戻します。

机は前向きで食べます。当番以外は座って静かに待ちます。おしゃべりはしません。姿勢を正し、食事のマナーを守って食べます。

配られた給食は減らしません。おかわりは先生が対応します。苦手なものも一口は食べましょう。

## しゅん



日本は春夏秋冬と四季おりおりの食材が楽しめます。ある季節にたくさんとれて、おいしく食べられる時期を「旬」といいます。昔に比べ、野菜や果物のハウス栽培や魚の養殖が増え、一年中食べられるものも多くなりましたが、八百屋さんに並んでいる果物や魚屋さんの魚介類は旬のものが多くみられます。旬の食材は栄養価も高く、値段も安価です。その時期にしか出回らないものもたくさんあるのでぜひ旬のものを味わってみてください。給食でも旬の食材や地場産物を使用していきます。



学校給食費の納入にご協力をお願いします。  
詳細は「令和3年度学校給食費について」をご覧ください。