

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。食育基本法には「子供たちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身につけていくためには何よりも「食」が重要であると明記されています。学校給食は子供たちの健康と成長を育むとともに「食」について学ぶ重要な時間です。教職員一同、安心して安全な給食の提供に努めて参ります。ご理解・ご協力をどうぞ宜しくお願いします。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食生活について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

練馬区では学校給食管理基準(文部科学省)に基づいて、学校ごとに献立を作成しています。

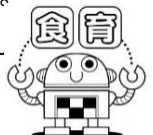
栄養素	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩 g
						A(μg)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)		
6~7歳	530	17~17	12~18	290	2.5	170	0.3	0.4	20	4以上	2未満
8~9歳	650	21~33	14~22	350	3.0	200	0.4	0.4	20	5以上	2未満
10~11歳	780	25~39	17~25	360	4.0	240	0.5	0.5	25	5以上	2.5未満

毎月の献立表の栄養価は
中学年です

令和3年4月 改訂

今年度の給食費は低学年247円、中学年261円、高学年280円です。保護者が負担するのは食材料費のみで、設備費、光熱水費、人件費などの運営費は公費負担です。

本校の給食は「株式会社 藤江」に業務を委託し、毎日約490食を7~8人の調理スタッフが作ります。食材はできる限り国産を使用し、地場産物も積極的に取り入れています。調理済み食品は使用しません。牛乳は成長期の子供たちに必要な栄養が豊富に含まれていて、練馬区では毎日提供されています。米飯給食を推進しており、週に3.8回は主食が米になっています。



保護者の方へ

給食の際はランチョンマットを使用します。清潔なランチョンマットとタオルをご準備ください。マスクも給食当番の際に使用します。ランドセルに必ず予備を入れておいてください。給食当番で使用した白衣は週末に持ち帰ります。ご自宅で洗濯をしアイロンをかけて持たせてください。(香りの強い洗剤等のご使用はお控えてください。) ボタンの破損やゴムの伸び等ありましたらお直しいただくか、学校までお知らせください。宜しくお願いいたします。

