



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、子供たちの成長のため、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。安心安全でおいしい給食を通して、子供たちに食の大切さを伝えていきます。今年度もよろしくお祈りいたします。

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事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> 	

本校の給食は「株式会社 藤江」に業務を委託し、毎日約520食を8~10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。



食事のときは 背中ピン!



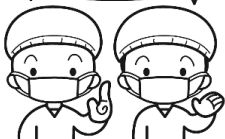
見た目もよく、食べやすい姿勢です。背中を曲げた「犬食い」にならないように注意しましょう。

給食当番の身じたくチェック

- ぼうしにかみの毛をきちんといれている
- 清潔な白衣を着ている
- マスクは鼻までおおっている
- つめを短く切っている
- 手を石けんできれいに洗った



保護者の方へ



給食当番の際にマスクを使用します。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。宜しくお祈りいたします。