

給食だより 4月 令和3年度 練馬区立向山小学校

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのこととお思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りにつとめていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

学校給食の役割

<p>栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。</p>	<p>給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。</p>	<p>給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。</p>
--	---	---

向山小学校の給食

向山小学校の給食は、区や国の栄養摂取基準をもとに作られています。和食を中心に、洋食、中華、デザートなどを入れながら、興味をもってもらえるような献立作りをしています。

給食調理 今年度より協立給食株式会社のみなさんが調理を担当します。

給食費 *今年度の給食費は1食あたり1.2年生 247円 3.4年生 261円 5.6年生 280円となります。

*給食費は毎月15日に引き落とされます。(土日、祝日に重なったときは翌営業日になります)

*初回の引き落としは5月17日(月)になります。詳細は後日お手紙でお知らせします。

4月の給食のしょうかい

- 12日 入学、進級のおいおい献立です。給食のスタートは1年生に給食になってもらうための献立になっています。12日はお赤飯をたいて、お祝い献立にしました。
- 15日 給食の人気メニュー、ジャージャー麺が登場します。1年生にとっても好きな献立の一つになるとうれしいです。
- 21日 毎月世界の料理を紹介します。今月はイギリスの「シェパーズパイ」をつくります。ミートソースの上に乗せて焼いたものです。
- 23日 旬の野菜、キャベツをたっぷり使ってスパゲティをつくります。



食物アレルギーへの対応について



食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因物の除去を基本とする「アレルギー対応食」の提供や、「詳細献立表」の配布を行っています。対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。希望される方は、学級担任までお問い合わせください。

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です!

<p>主菜</p> <p>魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず</p>	<p>牛乳</p> <p>骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む</p>
<p>主食</p> <p>ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品</p>	<p>副菜・汁物</p> <p>野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物</p>

*毎日の給食の写真をホームページにアップしますので是非ご覧ください。