

4月 給食だより

令和5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

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りを努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<h4>食事の重要性</h4> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h4>心身の健康</h4> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h4>食品を選択する能力</h4> <p>牛乳、魚、野菜、豆腐、米</p> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h4>感謝の心</h4> <p>食べ物に感謝する心をもつ。</p>	<h4>社会性</h4> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h4>食文化</h4> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」(H31.3)

向山小学校の給食は？

和食を中心に、洋食、中華、デザートを取り入れながら、興味をもってもらえる献立作りをしています。減塩でもおいしく食べられるように出汁をしっかり取り、カレーやシチューのルー、デザートも給食室で手作りしています。

給食調理・・・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・・・今年度の保護者負担は昨年と同様に1、2年生247円 3、4年生261円 5、6年生280円です。*初回の引き落としと金額に関しては後日詳細を手紙でお知らせします。

4月の給食のしょうかい

- 10日 1年生の給食がスタートします。配膳しやすいカレーと、青のりキャロットポテトです。給食のルールを守って楽しい給食時間にしてほしいと思います。
 - 14日 進級、入学をお祝いして赤飯を炊きます。
- ### 旬の食材
- 20日 アスパラガスを使ったグラタンを作ります。
 - 26日 たけのこを使ったごはんを作ります。



学校給食ってどんなもの？

牛乳
骨や歯を強くしてくれます

主食
脳のエネルギーにもなります。

主菜
体をつくるタンパク質がとれるよう、肉、魚、卵、大豆などを使った料理です

副菜
野菜、きのこ、芋、海藻などを使った料理

汁もの
野菜、きのこ、芋、海藻、大豆製品などを使い、具たくさん汁を作ります

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です。

保護者のみなさまへ

白衣を持ち帰ったときは、洗濯し、翌週の初日に必ず持ってくるようお願いいたします。また、ランチョンマットも忘れずに持たせるようにしてください。

毎日の給食について、ぜひおうちで話題にしてください。おいしかった! 苦手だったけど食べた! 初めて食べた! など、給食の感想をきいてみてください。

しっかり朝ごはんを食べてから登校するようにしましょう。学校では給食までに4時間の授業があります。朝ごはんが午前中の活動をささえる大切なエネルギー源になります。

*毎日の給食の写真是ホームページにアップされます。*カラーの給食だよりは、ホームページの「給食だより」をご覧ください。

