


4月 給食だより

令和6年度
練馬区立向山小学校

入学・進級おめでとう

あたたかな日差しのもと、ピカピカの新入生をむかえ
新年度が始まりました。ご入学、ご進級おめでとうご
ざいます。さっそく給食がスタートします。今年度も安心、安全でおいしい給食を提供できるよう
取り組んでまいります。

給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<h3>食事の重要性</h3>  <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3>  <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>	<h3>食品を選択する能力</h3>  <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>
<h3>感謝の心</h3>  <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3>  <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>	<h3>食文化</h3>  <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)

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
体を動かすためのエネルギーになります。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、海草などを使った料理

汁もの
野菜、きのこ、芋、海草、大豆製品などを使い具だくさんの汁を作ります。

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です。

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季節感を大切に献立作りをしています。また、減塩でもおいしく食べられるように、出汁をしっかりと取り、カレーやシチューのルー、ゼリーやカップケーキなども給食室で手作りしています。
給食調理は、協立給食株式会社のみなさんが担当します。

4月の給食のしょうかい

- 10日(火) 1年生の給食がスタートします。上手に配膳できるようがんばりましょう。
- 15日(月) 旬をむかえる「たけのこ」を使って「たけのこごはん」をつくります。
- 17日(水) 「骨貯金献立」は、カルシウムたっぷりの献立のことです。
- 26日(金) 入学、進級をお祝いして、赤飯を炊きます。

保護者のみなさまへ

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。学校では午前中4時間の授業があります。朝ごはんは午前中の活動を支える大切なエネルギー源になります。
白衣や配膳台カバーを持ち帰った日は、翌週の初日に必ず持って来よう、お願いします。また、ランチョンマットも忘れずに持たせてください。



毎日の給食写真はホームページにアップされます。