

給食だより

平成29年4月7日



練馬区立光が丘春の風小学校
校長 世古 徳浩
栄養士 林 敦子

ご入学、ご進級、おめでとうございます

桜の花が咲きほこる中、新年度がスタートしました。子供たちは、新しい生活への期待に、胸をふくらませているのではないのでしょうか。

給食室では、清掃や施設の整備、器具類の点検が終わり、スタートの準備が整いました。

今年度も、安全でおいしく、子供たちに喜ばれる給食作りを行っていきたいと思っております。ご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

光が丘春の風小学校の給食



本校では、光が丘春の風小学校と光が丘第二中学校の2校分の給食を作っています。

入学・卒業などのお祝いメニュー、七夕、お正月、節分、ひな祭りなどの行事食を随時取り入れています。

安全性を重視した食材選び

産地、製造日などが明確なもの、着色料や合成保存料が使われていないもの、遺伝子組み換えがされていないものなどを選んでいきます。

手作りの味と旬の食材を使った献立

カレーのルーなどは手作りで、ハンバーグやコロッケなどの加工品も一切使用していません。また、化学調味料は使用せず、和風の際は削り節や昆布・煮干しなど、洋風や中華の際は鶏ガラや豚骨を使ってだしをとります。手作りの味、天然のうまみを、子供たちに味わってもらいたいと思っています。

地産地消にも力を入れ、練馬区内や東京都内で生産された新鮮な野菜やくだものを給食に取り入れています。

<オリジナル給食>

誕生日給食

毎月1回、誕生月の友達のお祝いをします。誕生月の人は、お祝いのデザートが付いた給食を食べます。

ランチルーム給食

学級ごとに、2階にあるランチルームで給食を食べます。

ふれあい給食

地域の方々をお招きし、会食しながら歓談し、楽しい時間を過ごします。



<給食の調理>

本校では、給食調理業務を株式会社 メフォスに委託しています。

献立の作成は学校の栄養士が行い、調理、配缶、調理器具の洗浄・消毒、残菜の処理等を株式会社 メフォスが行います。

力を合わせて、安全でおいしい給食を提供していきたいと思えます。どうぞよろしくお願いいたします。



<給食費について>

給食費については、練馬区教育委員会より下記の通り定められています。

詳細については、別途お知らせのプリントを配布いたします。

学年	一食単価
小学校 低学年（1・2年）	238円
小学校 中学年（3・4年）	252円
小学校 高学年（5・6年）	271円

☆☆ 保護者の方へのお願い ☆☆

- ・給食時間はナフキンを机の上に敷いて食事をします。毎日きれいなものを持たせてください。
- ・給食当番の児童は、週末に白衣と帽子を持って帰ります。洗濯をして、週明けに持たせてください。
- ・給食当番の時は、マスクを着用しますので、ご用意をお願いいたします。

★4月に使用する主な食材の産地（予定）★

きゅうり	埼玉県	にんじん	徳島県	りんご	青森県
ごぼう	青森県	にんにく	青森県	玉葱	北海道・佐賀県
じゃがいも	鹿児島県	ねぎ	千葉県	みつば	茨城県・千葉県
しょうが	高知県・長崎県	はくさい	茨城県	青ピーマン	茨城県
いんげん	沖縄県・千葉県	ふき	愛知県	大根	神奈川県・千葉県
セロリ	静岡県・香川県	ほうれん草	埼玉県・千葉県	なばな	山形県
たけのこ	静岡県・福岡県	もやし	栃木県	小松菜	東京都
青梗菜	静岡県	えのき	長野県	しめじ	長野県
にら	栃木県	でこぼん	愛媛県	ゆず	高知県
清見オレンジ	愛媛県			米	青森県
牛乳	千葉県・群馬県・岩手県・宮城県・青森県・秋田県・北海道				

児童一人一回当たり平均摂取栄養価

	エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	鉄	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	Kcal	g	%	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
学校給食摂取基準	640	24	25～30	350	3	170	0.4	0.4	20	5	2.5
今月の平均	641	24.6	28.8	344	2.4	298	0.4	0.4	31	5	2.9