

平成31年度

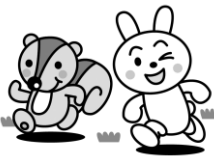
4月給食だより

練馬区立南が丘小学校



早寝早起き朝ごはん

「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク



いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。

今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。

給食ではこんなことを心がけています。

- * 多様な食材を使用し、栄養バランスの整った食事を提供する。
- * 食材はできるだけ国産のものを購入し、原則として、生で食べるミニトマトや果物などを除き、すべて加熱調理しています。
- * だしは、昆布やかつお節、鶏ガラ、豚ガラなどからとり、うま味を生かして塩分を控えめにしている。化学調味料は使いません。
- * 旬の食材を多く使用し、季節感をだすようにする。
- * unnecessaryな添加物の入った食品や、遺伝子組み換え食品は使用しない。
- * 行事食・郷土料理を取り入れるようにする。
- * 使用食材については、産地・鮮度・製造方法や製造地・残留農薬の有無などを確認して食材の選定をするとともに、納品された食材を確認し記録する。

保護者の方へお願い

給食当番になると、配膳時に白衣・帽子を使用します。ご家庭に持ち帰りましたら、白衣袋と一緒に洗濯をして、週明けに忘れずに持たせてください。

<3月の主な給食食材と産地>

にんにく	青森	えのき	長野	きゅうり	群馬	にら	千葉
大根	東京	小松菜	埼玉	たまねぎ	北海道	キャベツ	愛知
たけのこ	愛媛	もやし	栃木	とり肉	岩手	ぶた肉	茨城・群馬
白菜	茨城	ねぎ	千葉	いちご	福岡	さば	欧州
ピーマン	茨城	葉ねぎ	福岡	せとか	愛媛	さけ	北海道
じゃが芋	鹿児島	しめじ	長野				

給食の約束

みんなで楽しく食べるため、一人ひとりが意識して取り組みましょう。

給食の前に手をきれいに洗う

協力して準備を行う

あいさつをきちんとする

姿勢を正しくし、よくかんで食べる

汚い話や気持ちの悪い話をしない

決められた時間内に食べ終わる

食器は大切に使う

4月の給食から

☆9日(火)から給食が始まります。

さくらご飯でみなさんの入学・進級をお祝いたします。

新1年生の給食は15日(月)から始まります。

人気メニューのカレーライスでスタートです。

☆春の野菜を使った献立がならびます。

10日(水)の回鍋肉、15日(月)の春キャベツのサラダ、24日(水)の春野菜のポトフでは、葉が柔らかく甘みがあるのが特徴の春キャベツを使用します。楽しみにしていてください(*^_^*)



学校給食費の集金にご協力をお願いいたします。

4・5月分を、5月14日(火)に引き落としいたします。