



「早寝早起き朝ごはん」

運動シンボルマーク

入学・進級 おめでとうございます!



新しい学年、新しい学級での1年が始まりました。今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている半面、知らず知らずのうちに、ストレスや疲れをためやすい時期です。

元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と、睡眠をきちんととる習慣をつけましょう。

学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えていきたいと思っております。1年間よろしくお願いたします。

学校給食を通して学ぶこと

1 楽しく会食すること ● 食事のマナー ● 会食を通して人間関係を深める 	2 健康によい食事のとり方 ● 栄養バランスのよい食事 ● 日常の食事の大切さ 
3 食事と安全・衛生 ● 安全で衛生的な食事の準備や後片付け ● 食中毒予防 ● 自分の健康 	4 食事環境の整備 ● 食事にふさわしい環境づくり ● 衛生的な盛り付け ● 環境や資源に配慮 
5 食事と文化 ● 郷土食や行事食 ● 地域の食料の生産・流通・消費 	6 勤労と感謝 ● みんなで協力して自主的に活動 ● 感謝の気持ち 

～給食室紹介～



調理業務は、「フジ産業株式会社」に委託しています。

社員3名、パート6名で生徒・職員合わせて約570食の調理を行います。

調理員、栄養士、力を合わせて毎日楽しみにされる給食づくりを目指します。



～給食費についてのお知らせ～

給食費は、毎年練馬区教育委員会で検討して決められています。一食単価323円です。給食の食材の購入費にあてられていて、調理にかかる施設設備費・光熱水費・人件費は区が負担します。

給食費の引き落としは、1年生は6月から、2・3年生は5月から12月までに行います。また、年間の回数の違いで、学年により一回あたりの引き落とし額が異なりますので、ご注意ください。詳細については、後日通知します。引き落とし日までにご用意をよろしくお願いいたします。

給食当番の白衣について

生徒は、順番で給食当番を行います。当番の最終日にエプロン、テーブルクロスをご家庭に持ち帰りますので、洗濯をお願いいたします



給食食材産地（3月分）

野菜…東京、北海道、茨城、千葉、静岡、栃木、神奈川、埼玉、愛知、鹿児島、高知、長野、青森、群馬

魚類…北海道、宮崎、ノルウェー

肉類…鳥取、埼玉