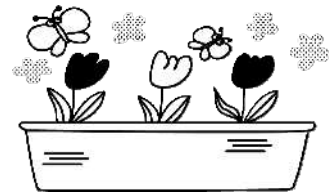




ご入学・ご進級おめでとうございます。

色とりどりの花が咲きほこる中、新年度がスタートしました。
環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調をくずしやすくなる時でもあります。睡眠をしっかりと、朝食を食べて登校するようにしましょう。

給食は子供たちが心身ともに健やかに成長できるように、教育の一環として行っています。楽しい給食時間を楽しみながら正しい食習慣やマナーを学んでくれたらと願っています。



給食室の紹介

本校の給食調理業務は「協立給食株式会社」に民間委託されており、委託会社の方々が調理を行っています。調理の皆さんは給食室、配膳室前で皆さんがワゴンを持っていくのを、見守ってくださっています。廊下ですれ違った時は必ずあいさつをするようにしましょう。

準備、配膳をスムーズに！

給食時間は準備、配膳を含め30分です。ワゴンを取りに行く時間が遅れると、食べる時間がなくなってしまう。給食当番の生徒は、給食時間になったらワゴンを取りに行きましょう。また当番以外の人は手洗い後、教室でテーブルクロスを敷いて当番の準備ができるまで静かに待ちましょう。

給食時間の約束 ~ 給食は、周りに大勢の人がいることを考えて食べましょう ~

給食の前は、手をしっかり洗いましょう。

食器はみんなの使うものです。両手でしっかり持って、ていねいに扱きましょう。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを、全員そろって心をこめてしましょう。

友達や先生と会話しながら、楽しく食べましょう。

給食後は後片付けの約束を守ってきちんと片づけましょう。

献立作成について

学校給食摂取基準をもとに作っています。

安全面、衛生面を十分配慮しています。

旬の食材や行事食を取り入れ、季節感を出すようにしています。

食材は極力国産を使用し、地場野菜も積極的に利用しています。

薄味を心がけ、それぞれの食品の持ち味を知ってもらうように心がけています。

米飯給食は週3.5回をめざしています。



~ 朝食を食べて登校しましょう ~

朝食は脳を燃料不足にしない為に重要です。
朝食を食べることにより、1日の活動を始めるリズムを作り出します。

朝食を抜くと、1日に必要な栄養素を満たすことができなくなります。



~ 4月の献立から ~

8日(金) お赤飯を炊いて入学・進級のお祝いをします。

28日(木) 筍ごはん・・・旬の新たけのこを使います。