



- 10日 給食のスタートです。入学、進級をお赤飯でお祝いします。お赤飯に入っている「ささげ」はいんげん豆の一種で、つるが上を向き、「捧げ物」をしているように見えることから「ささげ」という名前になったと言われています。
- 18日 「ししゃものカレー天ぷら」は、カリッと揚げたカレー風味の衣で、食べやすくなっています。
- 19日 毎月19日は「食育の日」です。今年度も昨年に引き続き「世界の料理」を紹介していきます。今月は、お隣の「韓国料理」です。
- 25日 「春キャベツの回鍋肉丼」は、旬の春キャベツを使います。



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ひます。どうぞよろしくお願ひ致します。

学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

(「学校給食法」第2条より)

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> <p>栄養</p>	<p>2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>
<p>4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>	<p>5 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>6 わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>		

開一中の給食について



開一中の給食は、国や、区の栄養基準に沿って献立を立てています。普段、食べる機会の少ない、海藻、小魚、魚を使い、和食を中心に、洋食、中華、デザートなどを取り入れています。「食べる教材」としての役割の果たせるように、偏りなく、何でも食べてみる、食への興味がわく給食作りを目指しています。

調理委託 協立給食株式会社

今年度の給食費 1食323円

*引き落としは5月～12月の毎月20日(土日に重なった場合は翌月曜日)に教材費と合わせて口座振替いたします。
今年度の詳細は決まり次第ご連絡いたします。

エプロン等の洗濯について

給食当番は、週末にエプロン、三角巾を持ち帰りますので、洗濯アイロンをして週明けに必ず持たせてください。テーブルクロスを持ち帰った時には、洗濯してアイロンはかけずに持たせてください。みんなで使うものなので、紛失しないようお願いいたします。

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える



食器は大切に使う

朝ごはんを食べてから登校しましょう

朝ごはんを食べないと、お腹が空いて、午前中の授業に集中できなくなってしまいます。朝ごはんはしっかり食べてから登校させるよう、お願いします。

