



「早ね早おき朝ごはん」

運動シンボルマーク

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。
学校給食は、栄養バランスのとれた食事です。子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、子どもたちが楽しみになるようなおいしい給食作りに努めてまいります。1年間、どうぞよろしくお願いいたします。

☆今月の献立より☆

新しいクラスで慣れない中でも配膳しやすいように、4月は品数が少ない日もあります。ボリューム、味付け、栄養価など十分満たせるように工夫しています。

・11日 1年生給食開始

1年生の初めての給食は配膳しやすく食べやすいように、ポークカレーライス、ABCスープ、ジョアを予定しています。

・17日 進級お祝い献立

進級をお祝いして「赤飯」、春が旬のさわらのしょうが風味焼き、桜のかまぼこを浮かべた「お祝いすまし汁」を予定しています。

・24、25日 新たけのこ

旬のたけのこを使ってたけのこごはんや若竹汁を用意します。この季節だけの新たけのこの香りを味わえます。

保護者の方へ

毎月、このおたよりを通して、食に関する情報や、給食・食育についてお知らせしていきます。ご家庭での食育にもご活用いただければ幸いです。ぜひ、お子さんと一緒にご覧ください。

学校給食について



学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取 による健康の保持増進。	2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。	3 明るい社会性と協同の精神を養う。
4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。	5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。	6 伝統的な食文化を理解する。
7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。		

栄養管理と献立作成



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。



衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康 チェックをし、身だしなみを整えています。	野菜・果物は流水で3回以上洗います。 ※食材に異物混入がないかもチェックします。	生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。 ※加熱した食品は、中心温度を測定します。	調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。
---	---	--	---