

4月 給食だよ！

平成 28 年 4 月 6 日
開進第三小学校
校長 土屋信行
栄養士 川尻有莉佳

ご入学・ご進級おめでとございます。

春のあたたかい風とともに、希望に満ちた新年度が始まりました。新しい教室や、先生、友達と環境が変わり、気持ちも心機一転してやる気に満ちあふれているところだと思います。

学校給食は、今年度も変わらず、安心安全でおいしい給食作りに尽力して参りますのでご理解とご協力の程よろしくお願いいたします。

毎月、給食便りを通して、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役立てていただければ幸いです。ぜひ、お子様と一緒にご覧ください。



学校給食について



学校給食は、子どもの健康の保持増進、体力の向上を図るために、栄養バランスのとれた食事を子どもたちに提供します。

また、栄養補給だけでなく「生きた教材」として、給食時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間などにおいて活用され、食育の中心的な役割を担っています。

主菜

魚・肉・卵・大豆製品などです。たんぱく質が多く、おもに体を作るもとになります。

主食

ごはん・パン・麺類などです。炭水化物が多く、おもにエネルギーのもとになります。



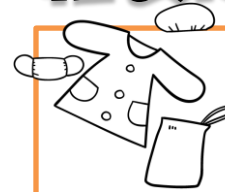
牛乳

給食にいつもつき、成長期に多く必要とされるカルシウムが一番効率よく摂取できます。

副菜

野菜を中心としたものです。ビタミン・ミネラルが多く、おもに体の調子を整えます。

給食についてお知らせとお願い



給食当番白衣

給食では、衛生的に配膳をするために当番は白衣を着用しています。

当番には週末に白衣を持ち帰り、洗濯、アイロンがけをお願いしております。

次の当番が清潔に使用するためにもご理解ご協力の程お願いいたします。



給食室

本校の給食は、調理業務を(株)東洋食品に民間委託しています。

練馬区の給食のルウやデザートは給食室の手作りです。

衛生管理を徹底し、協力して子供たちのための給食作りを実施していきます。



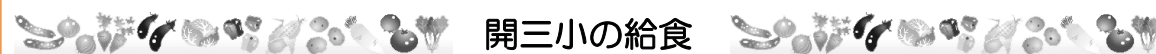
給食費

今年度の給食費は昨年度と同様、低学年 238 円、中学年 252 円、高学年 271 円となっており、給食の実施回数を 10 等分した金額を 5 月から引き落としさせていただきます。

詳しくは、後日別途お知らせいたしますので、ご確認ください。

アレルギー対応

アレルギー対応を希望される場合は、医師の診断書や必要書類の提出、学校で個人面談等が必要となります。年度の途中でも、アレルギーに関わる変化があった場合、栄養士か養護教諭まで速やかにご相談ください。配布された献立表をご確認いただき、給食で初めて口にしない食材がないようご配慮ください。



開三小の給食

本校の給食は、「和食」を中心とした米飯給食を多く出しています。「和食」は、ユネスコの無形文化遺産にも選ばれた健康的な食文化です。子供たちには、ぜひ日本の伝統を受け継ぎ、様々な食材を食べることで、味覚を育てたいと考えています。小学生のうちに健康的な食習慣を身に付けられるような給食時間を目指しています。

他にも、楽しい食事の時間にするために、こどもの日献立や七夕献立、ひなまつり献立などの行事食やセレクト給食、リクエスト給食なども行っています。子供たちが、毎日の給食時間を楽しくおいしく食べて、食に興味をもてるようにしたいと考えております。