



4月食育だより



『早起朝ごはん運動』シンボルマーク

令和6年4月8日(月)
開進第三小学校
校長 佐々木 秀之
栄養士 伊藤 さおり

うららかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いします。

入学・進級おめでとう



4月9日(火)から始まります! ~開三小の給食~



1年生は
4/15(月)から
開始です!

①給食室について

本校の給食は、校内の給食室で給食を調理し提供する、自校調理方式で、調理業務を「株式会社東洋食品」に民間委託し、実施しています。栄養士、調理員一同、今年度も安全衛生管理や食事内容等のより一層の向上に努め、おいしい給食を作っていきます。

③食材について

牛乳は東京都教育委員会から、パン・麺は東京都学校給食会により指定された業者より購入しています。他の食材については、学校で売買契約した信頼のおける業者が納品しています。

⑤白衣・マスク・ランチョンマット・ハンカチについて

清潔なランチョンマット・ハンカチの持参をお願いします。給食当番は白衣を着て、マスクをつけます。給食当番のときはマスクの持参をお願いします。週末に持ち帰った白衣は、ご家庭で洗濯をして、週明けに持たせてください。



②給食費について

給食費は今年度から、全児童無償化となりました。前年度までの給食費の引き落としのご協力、ありがとうございました。

④献立について



- 成長期に必要な栄養素がバランスよくとれるように献立を工夫しています。
- カレーのルーやハンバーグ、ドレッシング、デザートなども手作りで、だしは鶏ガラ、豚骨、削り節、さば節、昆布を使用しています。
- 旬の食材を使い、行事食や郷土料理などを献立に取り入れ、季節感を大切に、伝統的な食文化の理解につなげています。

⑥献立表について

月1回配布する献立表には、給食の内容や使用する食材などを記載しています。献立表で子どもたちが毎日どのようなものを食べているかご確認ください。また、ご家庭での話題にしていただけると幸いです。

給食には、たくさんの学びが詰まっています....

栄養バランス

食品の種類
や特徴

感謝の心

食料の生産
・流通・消費

ふるさとの食文化

よりよい人間関係の形成

食事の喜び
・楽しさ

世界の食文化

食に関する知識
・理解・関心



日本の伝統行事と行事食

