

4月給食だよ

令和 2年 4月 6日
練馬区立光が丘四季の香小学校
校長 高野 博文
栄養士 田中 陽子



ご入学おめでとうございます



彩り豊かな花々が咲きほこる中、元気いっぱいの新入生を迎え、令和2年度の学校生活がスタートしました。子どもたちは、期待に胸を膨らませているのではないのでしょうか。学校給食は、成長期にある子どもの心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作っています。今年度も十分な衛生管理のもと、安全・安心でおいしい給食を提供していけるよう、給食室一同力を合わせていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

お知らせ



例年、1年生の給食は数日送らせて開始しています。休校が明けた後の給食開始日については、現時点で未定です。献立等について事前に保護者の方へのご連絡が必要なものについては、学校ホームページ・メール配信を活用してお知らせいたします。

学校給食の 目標

次の7つが目標として掲げられています。

<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な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> 

◎練馬区小中学校における食育の目標◎

1. 食事の重要性を理解し、家庭や友達と食事を楽しむことができる練馬の子供を育てる。
2. 栄養や食事のとり方を理解し、望ましい食生活を実践できる練馬の子供を育てる。
3. 正しい知識に基づいて、食品の品質や安全について判断できる練馬の子供を育てる。
4. 生産体験や地産地消を通じて、生産や流通に携わる人々に感謝する心をもった練馬の子供を育てる。
5. 食物を大切にし、環境と調和を図り、人と人とのふれあいを大切にする練馬の子供を育てる。
6. 練馬区の産物、食文化や食に関する歴史を理解する練馬の子供を育てる。



①給食調理について

本校の給食は、調理業務を民間委託しています。調理業者は協立給食株式会社で、社員3名、パート社員7名で給食を作ります。



②給食費について

給食費の一食単価は低学年 247 円、中学年 261 円、高学年 280 円です。

給食費は5月～2月の計10回で、指定口座より引き落とさせていただきます。詳細は後日配付するお知らせをご覧ください。残高不足のないよう、口座への入金をお願いいたします。

③給食当番について

衛生的な配膳のため、給食当番はマスクを忘れずに持たせて下さい。

給食当番は白衣を週末に持ち帰ります。洗濯、アイロンがけをして持たせて下さい。また、ほつれた部分の補修やボタン付けなどにもご協力をお願いいたします。



④食物アレルギー対応について

給食にて食物アレルギー対応を希望される場合は、医師の診断のもと必要書類の提出、学校での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下さい。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。

⑤献立表・給食だよりについて

【献立表】給食に使用する食品は、6つの分類に分けてお知らせします。

【給食だより】毎月「給食だより」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下さい。

⑥牛乳パックの片付けについて

練馬区では、今年度より給食で使用した牛乳パックの【開く、洗う、乾かす】というリサイクル活動を、各学校で行うことになりました。本校では、飲み終えた牛乳パックを各自で開き、学級ごとに集めて当番が洗う方法で実施していきます。

おかずは、新鮮な食材を使用し、手作りを心掛けています。いろいろな調理法(煮る・焼く・揚げる・蒸すなど)でバラエティーに富んだメニューを提供します。

食材はできるだけ国産のものを購入し、原則として、生で食べるミニトマトや果物などを除き、すべて加熱調理しています。

牛乳は成分無調整のもので、容量は200ccです。発酵乳がつくこともあります。

デザートには季節の果物のほか、ゼリーやケーキなども提供します。

主食は、ご飯(米飯)が基本で、白ご飯のほか、麦ご飯、混ぜご飯、赤飯などを提供します。パンや麺の日もあります。

だしは、昆布やカツオ節、鶏がら、豚がらなどからとり、うま味を生かして塩分を控えめにしています。化学調味料は使用しません。

全国各地の郷土料理、行事食、世界の料理など、さまざまな献立を実施する予定です。お楽しみに!

4月給食だよ



令和 2年 4月 6日

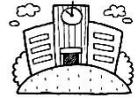
練馬区立光が丘四季の香小学校

校長 高野 博文

栄養士 田中 陽子



ご進級おめでとうございます



彩り豊かな花々が咲きほこる中、元気いっぱいの新入生を迎え、令和2年度の学校生活がスタートしました。子どもたちは、期待に胸を膨らませているのではないのでしょうか。学校給食は、成長期にある子どもの心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作っています。今年度も十分な衛生管理のもと、安全・安心でおいしい給食を提供していけるよう、給食室一同力を合わせていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

お知らせ



臨時休業明けの給食献立等について、事前に保護者の方へのご連絡が必要なものについては、学校ホームページ・メール配信を活用してお知らせいたします。

学校給食の 目標

次の7つが目標として掲げられています。

<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>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な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>		

◎練馬区小中学校における食育の目標◎

1. 食事の重要性を理解し、家庭や友達と食事を楽しむことができる練馬の子供を育てる。
2. 栄養や食事のとり方を理解し、望ましい食生活を実践できる練馬の子供を育てる。
3. 正しい知識に基づいて、食品の品質や安全について判断できる練馬の子供を育てる。
4. 生産体験や地産地消を通じて、生産や流通に携わる人々に感謝する心をもった練馬の子供を育てる。
5. 食物を大切にし、環境と調和を図り、人と人とのふれあいを大切にする練馬の子供を育てる。
6. 練馬区の産物、食文化や食に関する歴史を理解する練馬の子供を育てる。



①給食調理について

本校の給食は、調理業務を民間委託しています。調理業者は協立給食株式会社で、社員3名、パート社員7名で給食を作ります。



②給食費について

給食費の一食単価は低学年 247 円、中学年 261 円、高学年 280 円です。

給食費は5月～2月の計10回で、指定口座より引き落とさせていただきます。詳細は後日配付するお知らせをご覧ください。残高不足のないよう、口座への入金をお願いいたします。

③給食当番について

衛生的な配膳のため、給食当番はマスクを忘れずに持たせて下さい。

給食当番は白衣を週末に持ち帰ります。洗濯、アイロンがけをして持たせて下さい。また、ほつれた部分の補修やボタン付けなどにもご協力をお願いいたします。



④食物アレルギー対応について

給食にて食物アレルギー対応を希望される場合は、医師の診断のもと必要書類の提出、学校での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下さい。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。

⑤献立表・給食だよりについて

【献立表】給食に使用する食品は、6つの分類に分けてお知らせします。

【給食だより】毎月「給食だより」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下さい。

⑥牛乳パックの片付けについて

練馬区では、今年度より給食で使用した牛乳パックの【開く、洗う、乾かす】というリサイクル活動を、各学校で行うことになりました。本校では、飲み終えた牛乳パックを各自で開き、学級ごとに集めて当番が洗う方法で実施していきます。

おかずは、新鮮な食材を使用し、手作りを心掛けています。いろいろな調理法(煮る・焼く・揚げる・蒸すなど)でバラエティーに富んだメニューを提供します。

食材はできるだけ国産のものを購入し、原則として、生で食べるミニトマトや果物などを除き、すべて加熱調理しています。

牛乳は成分無調整のもので、容量は200ccです。発酵乳がつくこともあります。

デザートには季節の果物のほか、ゼリーやケーキなども提供します。

主食は、ご飯(米飯)が基本で、白ご飯のほか、麦ご飯、混ぜご飯、赤飯などを提供します。パンや麺の日もあります。

だしは、昆布やカツオ節、鶏がら、豚がらなどからとり、うま味を生かして塩分を控えています。化学調味料は使用しません。

全国各地の郷土料理、行事食、世界の料理など、さまざまな献立を実施する予定です。お楽しみに!