

4月給食だよ



令和 3年 4月 6日
練馬区立光が丘四季の香小学校
校長 繁田 幸江
栄養士 伊藤 さおり

入学おめでとうございます

桜の花が咲きほこる中、元気いっぱいの新入生を迎え、令和3年度の学校生活が始まりました。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。

1年生の給食は4月12日（月）から始まります。その日までに献立表の主な食品をご確認いただき、食べたことがない食品がないようご配慮をお願いいたします。

<h3>学校給食の目標</h3>			
<p>次の7つが目標として掲げられています。</p>	<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。

給食費の引き落としは5月～2月の10回徴収で集金します。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

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アレルギー対応について

給食にて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給食の食材について

学校給食では、できるだけ国産の材料や地場産の野菜を使用し、安全でおいしく栄養価の高い料理を提供するよう、心がけています。旬の食材を多く使用し、素材から調理し、色々な種類の食品を体験できるようにしています。

4月の献立から



★4月12日 給食スタート

1年生の給食初日はチキンカレー、ツナサラダ、みかんミルクゼリーと食べやすい献立にしています。はじめのうちは時間を十分にとり、給食の準備から片付けまでを覚えてもらいます。

★4月30日 たけのご飯

春に旬を迎えるたけのこで、たけのご飯を作ります。日本で昔から食べられてきた旬の和食のおいしさを給食でたくさん体験していただけたらと思います。

4月給食だよ



令和 3年 4月 6日
練馬区立光が丘四季の香小学校
校長 繁田 幸江
栄養士 伊藤 さおり

ご進級おめでとうございます

桜の花が咲きほこる中、元気いっぱいの新入生を迎え、令和3年度の学校生活が始まりました。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ひいたします。

<h3>学校給食の目標</h3>			
<p>次の7つが目標として掲げられています。</p>	<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> 

◎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。

給食費の引き落としは5月～2月の10回徴収で集金します。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

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アレルギー対応について

給食にて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給食の食材について

学校給食では、できるだけ国産の材料や地場産の野菜を使用し、安全でおいしく栄養価の高い料理を提供するよう、心がけています。旬の食材を多く使用し、素材から調理し、色々な種類の食品を体験できるようにしています。

4月の献立から



★4月7日 進級お祝い献立

桜の花びらが入った春らしい「桜ごはん」で、進級をお祝いします。また、春を呼ぶといわれる旬の魚、さわらを西京焼きに、豆腐と白玉粉を練って作った団子を入れた汁を作ります。

★4月30日 たけのごご飯

春に旬を迎えるたけのこで、たけのごご飯を作ります。日本で昔から食べられてきた旬の和食のおいしさを給食でたくさん体験していただけたらと思います。