

4月給食だよ



令和 4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、学校生活がスタートしました。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11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。


学校給食とは



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

「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。

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。  健康!	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

栄養

「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。

栄養士が
献立作成
しています



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。 
--	---	---	---



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11日 給食スタート

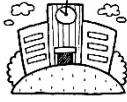
1年生の給食初日はチキンカレー、ツナサラダ、と食べやすい献立にしています。始めのうちは時間を十分にとり、給食の準備から片付けまでを覚えてもらいます。

★4月27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 4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4年度の学校生活がスタートしました。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。



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

栄養

「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。

栄養士が
献立作成
しています



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。 
--	---	---	---



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8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27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。