

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も安全で美味しい給食を目指します。

大泉桜学園の給食

大泉桜学園の給食は、国や区の基準に沿って献立を作成しています。和食を中心に洋食や中華料理などを取り入れ、普段食べる機会の少ない魚や小魚、種実や海藻などを適切に使用しています。

給食は、児童生徒にとって単なる「お昼ご飯」ではありません。クラスで協力して準備をすることや班で楽しく会食することで社会性を養い、給食の料理や食材から食文化を学び、食品を選択する能力の育成を目指します。食育、健康、成長、食文化の継承など、多くの目的をもって給食を作っています。人によって料理や食品に好みはあると思いますが、何かに偏ることなく何でも食べられる力を付けてもらいたいと考えています。



世界都市農業サミット

新しい時代、令和が始まる今年度は、練馬区で世界都市農業サミットとが開かれます。

都市農業とは、練馬で行われている農業のように都市の中に農業が根付いた形を言います。ニューヨークやロンドンなど都市農業が盛んな都市と交流することで、練馬の農と食を再確認するきっかけになります。

大泉桜学園では、世界都市農業サミットの参加5都市の料理を毎月給食に取り入れる予定です。4月はニューヨークの料理です。



修学旅行気分を楽しもう!

4月17日から19日にかけて、9年生が奈良・京都方面へ修学旅行に出かけます。古都で過ごし、日本の伝統・文化に触れることと思います。

17日の給食では、修学旅行先の気分が味わえるように奈良料理を予定しています。献立の奈良茶飯はお茶と一緒に炊いた炊き込みご飯です。東大寺や興福寺でよく食べられていたそうです。菅原天満宮でのお祭りの際、牛は天神さんの守護物のため食べるのをはばかり、鶏肉(かしわ)のすきやきが作られています。

朝ごはんについて

バランスの良い朝ごはんは、児童生徒が学校で活動し、意欲的に学習するために欠かせないものです。

大泉桜学園では、区の平均と比較して朝ごはんを食べる児童生徒の割合が毎年低い傾向にあり、本校の課題の一つと言えます。朝ごはんを食べる習慣を身に付け、その内容がより充実するように、今年度はこの月刊桜ランチ通信で情報発信したいと思います。



今年度の給食室の紹介

栄養士
日高 耕佑(栄養教諭)
松本 佳奈(栄養補助員)
調理委託
フジ産業株式会社

今年度の給食費

1食あたり
1・2年生 238円
3・4年生 252円
5・6年生 271円
7年生以上 323円

白衣、エプロンについて

給食当番は毎週末に白衣、エプロンを持ち帰ります。家庭で洗濯をし、週明けに持参するようお願いいたします。

また、学級で共有して使うもののため、洗濯の際は匂いの強い洗剤や柔軟剤を控えていただきたいと思います。

安全第一に美味しい給食を作ります。

給食費は5月から12月に集金します。詳細は後日配布されます学校納入金のお知らせをご覧ください。