

きゅうしょくだより 4月号

練馬区立八坂小学校
校長 稲葉 孝之
栄養士 渋谷 直巳

ご入学・ご進級おめでとうございます

春うらかな陽気につつまれ、新年度が始まりました。新しい教室に、先生や友達と環境が変わり、やる気に満ちあふれているのではないのでしょうか。給食室では安全でおいしい給食をお届けできるよう、スタッフ一同、愛情をこめて給食づくりに取り組んでいきます。

学校給食はただ空腹を満たすだけでなく、成長期にある子どもたちが、心身ともに健康に成長していくことや、正しい食習慣を身につけることを目的としています。先生や友達と一緒に食事をする給食時間は、思いやりや感謝の気持ちを育てる良い場となります。子どもたちにとって楽しく、有意義な給食時間になるようにしたいと考えています。1年間、よろしくお願いします。

献立ではこんなことを心がけています



- ☆ 色々な食品を使用して、栄養のバランスのとれた食事を作る。
- ☆ 『旬』の食品を多く使い、季節感のある献立にする。
- ☆ 不必要な食品添加物を使用したものや、輸入農産物は使用しない。
- ☆ 衛生的に調理ができることを考えた献立。
- ☆ 子どもたちのリクエストを取り入れ、楽しく食べられるよう工夫する。
- ☆ コロッケ、カレーのルーなどは給食室で手作りし、加工品は使用しない。
- ☆ 調理法(煮る・焼く・揚げるなど)に変化を持たせ、色々な料理を経験する。
- ☆ 行事食や各地の郷土料理などを取り入れ、食事から日本の伝統文化を伝えていく。

こんなこと守っているかな？



給食は、まわりにおおぜいの人がいることを考えて食べましょう。

保護者の皆様へお願い

* テーブルナプキンを持たせてください *

個人盆を使わず、食器を机に直接おくこととなります。衛生的で楽しい雰囲気作りのためにも、毎日清潔なものを持たせてください。

* 給食当番の時にはマスクを必ず持たせてください *

* 白衣・配膳台カバーの洗濯をお願いします *

給食当番で使用した、白衣や配膳台カバーをご家庭に持ち帰りましたら、袋と一緒に洗濯して翌週明けに持たせてくださるようお願いいたします。

* 給食費について *

給食費は子どもたちにおいしい給食を作るための食材費となります。
(人件費・光熱費などは含みません。) 地域で作られた新鮮で安全な食材を積極的取り入れ、成長期の子どものために栄養バランスの良い、おいしい給食を作っています。
保護者の方々にはご理解いただきたく、お願いいたします。

