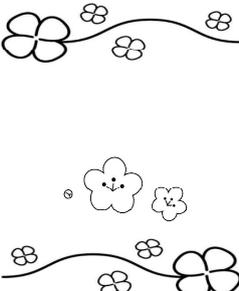
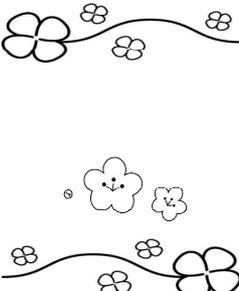




ご入学、ご進級おめでとうございます。

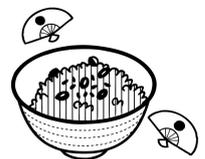
気持ちも新たに学校生活がスタートしました。引き続き給食業者は、(株)NECライベックスになります。今年度も、安全でおいしい給食が提供できるよう、給食室スタッフ一同、頑張りますのでよろしくお願い致します。

学校給食の7つの目標

<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食生活が食にかか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我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> 	

★4月21日は『ご入学・ご進級おめでとう!!』お祝い給食となります。

【お赤飯】をお祝い事に食べるのは日本の伝統的な食文化です。日本人にとって赤色は生命力を表す色で、赤い物を食べると邪気を追い払う力がつくと考えられていました。そこで、人生の節目などの大切な日にお赤飯を食べるようになったそうです。



★毎月19日は『食育の日』にちなんで、19日またはその前後に『食育献立』を実施します。

～給食ポストについて～

職員室前の廊下に給食ポストを設置してあります。リクエストの献立や要望などがありましたら、お気軽に頂ければと思います。お待ちしております。

～給食費についてのお願い～ 今年度、給食費は中学生一食単価 333 円になります。

給食費の引き落としは5月より引き落としになります。給食費は主に食材の購入に充てられ、子供たちに安全で美味しい給食を提供するために必要な費用です。期日までに振り込みをお願い致します。

給食の食材の産地 (3月分)				
大豆-北海道	人参-千葉	にら-千葉	なばな-千葉	3月生乳 産地予定
もち麦-栃木	玉ねぎ-北海道	赤ピーマン-茨城	鶏肉-茨城	東京・群馬・山梨
小麦粉-埼玉・群馬	小松菜-埼玉	ねぎ-練馬	豚肉-茨城	岩手・青森・秋田
刻み昆布-北海道	キャベツ-愛知	えのき-長野	たら-ロシア	宮城・山形・北海道
コーン-国産	れんこん-茨城	じゃがいも-鹿児島	ししゃも	
しらたき-群馬・栃木・山梨	にんにく-青森	きゅうり-群馬	トラウトサーモン	
パン粉-アメリカ	生姜-高知	ごぼう-青森	ちりめんじゃこ-兵庫・瀬戸内	
こんにゃく-群馬	ピーマン-茨城	しめじ-長野	いちご-静岡	
油揚げ-宮城	大根-練馬	いんげん-鹿児島	せとか-愛媛	