

# 給食だより

栄養士 千葉祐美子



早寝早起き朝ごはん

「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク


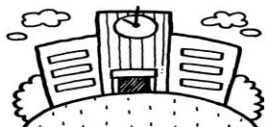




## 入学・進級おめでとうございます



色とりどりの花が春の日差しを受けて咲き誇るなか、新学期がスタートしました。新学期は新しいことの連続で、期待と不安で緊張の日々が続き、普段以上に疲れを感じる時期です。毎日元気に過ごすために、今年度も「早寝・早起き・朝ごはん」を心掛け、給食も残さず食べましょう！

## 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> 	

### 給食費について

- ・25年度の1食単価は、前年度と同額の309円です。保護者負担は材料費のみで、その他調理にかかる施設設備費・光熱費・人件費は公費で負担しています。
  - ・給食費の引き落とし日までに、口座へご入金をお願いいたします。
- 今年度の給食費初回引き落とし日は5月10日(金)です。

### エプロン等の洗濯について

給食当番は、エプロン・三角巾を使用します。テーブルクロスは各班で1枚を使用しています。週末に持ち帰ったら洗濯をして、週明けに持たせてくださるようお願いいたします。

数に限りがあり、みんなで使用するものなので、紛失しないようにお願いします。



### アレルギー対応について

食物アレルギーによる給食対応が必要な場合、年度ごとに「学校生活管理指導表」を提出していただきます。安全面を考慮し、本校でできる範囲の対応をまいります。

### 献立作成について

国で定めた「学校給食摂取基準(献立表に基準値がのっています。)」を基に作成しています。

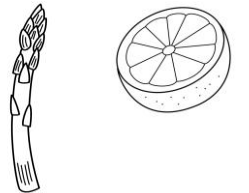
- ・時間内に、衛生的に、安全に調理出来るか考慮しています。
- ・旬の食材や行事食・郷土料理などを取り入れて、季節を感じられるように心掛けています。
- ・地場産物を使った献立で、地域とのかかわりを感じる事が出来るよう心掛けています。
- ・ unnecessary 添加物の入った食品は使用せず、できる限り国産のものを使用しています。
- ・手作りによる調理を基本としています。(カレー・シチューのルー、コロッケ、ハンバーグ、カップケーキ等も手作りです。)スープやだし汁は、豚骨・鶏ガラ・かつお節を使っています。
- ・月ごとの偏りがでないように、給食費を計画的に使っています。



### 今月の献立より

春が旬の食材をたくさん取り入れました。

- ・菜の花 10日 菜の花ご飯
- ・アスパラ 18日 アスパラのクリーム煮
- ・新竹の子 19日 竹の子ご飯
- 23日 若竹汁



- ・春キャベツ 25日 春キャベツと豚肉の味噌炒め丼
- 果物は、清見オレンジ・いちご・ネーブルオレンジの予定です。



### ♪給食室の紹介♪

今年度も、給食調理は民間委託会社の「シダックス大新東ヒューマンサービス」となります。計8名のスタッフで調理をします。毎日、安心・安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。

よろしくお願いいたします！



