

給食だより

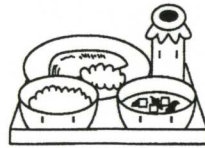


早寝早起き朝ごはん

「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


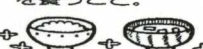

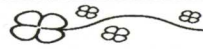






色とりどりの花が春の日差しを受けて咲き誇るなか、新学期がスタートしました。今年度も、子供たちの健康と成長を支えるために、安心・安全でおいしい給食作りに努めてまいります。

新学期は新しいことの連続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、「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！

学校給食は、おなかを満たすためだけの食事ではありません。バランスのとれた食事を提供することで、成長に見合った栄養を確保し、心身の健康増進を図ることはもちろん、正しい食事のあり方やマナー、社会性、食文化などを学ぶ時間でもあります。

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食生活が自然の恵み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我が国や各地域の確ら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、正しい理解を導くこと。</p> 	

給食費について

- 26年度の1食単価は、今年度から323円に変更になります。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12日(月)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。不明な点につきましては栄養士までお問い合わせください。

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ことが出来るように心掛けています。
- ・不必要的な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～

春が旬の野菜や果物をたくさん取り入れています。

- ・16日 新玉葱ドレッシングサラダ
- ・22日 春キャベツのポトフ
- ・21日 若竹汁
- ・30日 だげのご飯



だげのこは漢字で「筍」、竹冠に旬とかくように、採れたてのものは旬の時期しか味わえません。普段は水煮缶詰を使っていますが、この時期だけは収穫されたばかりの新鮮な新だげのこを使います。

果物は、清見オレンジ・いちご・ネーブルオレンジ・りんごの予定です。

♪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。よろしくお願ひします！