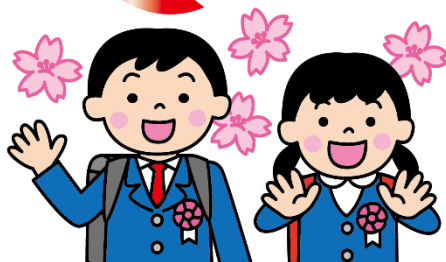


【1学期の給食目標】

- 4月 給食のきまりを守ろう
- 5月 準備・後片付けをしよう
- 6月 衛生に気をつけよう
- 7月 食べ物に関心をもとう

ご入学・ご進級おめでとうございます



それぞれ新しい学年に進み、期待に胸膨らむ季節です。
本年度も、安心・安全を第一に、子どもたちが楽しみにして
くれるようなおいしい給食作りに努めていきます。
御理解・御協力 のほど、よろしくお願いします。

学校給食について



学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。
成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた
食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を
身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



食事の重要性 おいしいね	心身の健康 健康!	食品を選択する能力 牛乳、魚、肉、野菜、豆腐、米
感謝の心 いただきます	社会性 みんなで食べよう	食文化 和食、洋食、中華

献立



行事食や郷土料理、リクエスト献立など、子どもたちが楽しんで食べられるような
献立を取り入れていきます。

主食の種類には、ごはん、パン、麺があります。牛乳は毎日あります。
煮物、汁物、揚げ物、蒸し物、焼き物、和え物などのなかから組み合わせています。
また、デザートがつく日もあります。

えい よう

栄養



もんぶかがくしょう さだ きじゅん もと いちにち ひつよう えいよう ぶん ていど
文部科学省が定める基準に基づき、一日に必要な栄養の3分の1程度
がとれるようにしています。御家庭でとりにくいカルシウム、ビタミン類、鉄分につ
いては、一日に必要な栄養量の2分の1程度がとれるようにしています。

ほんこう の こ むずか ばあい だんかい
また、本校においては、かむこと、飲み込むことが 難しい場合はその段階に
応じて、調整食を準備しています。担任の先生に御相談ください。

調理・衛生

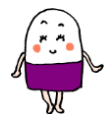


あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう がっこうきゅうしょくえいせいかんりきじゅん もと えいせいかんり
安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の
ていつと
徹底に努めています。

ちょうりいん 調理員は けんこう 健康チェック をし、身だし なみを ととの 整えて います。	やさい りゅうすい 野菜は流水 で3回 いじょう 以上 あら 洗い ます。 ※食材に異物混入がない かもチェックします。	かねつちょうり すべて加熱調理 をしています。 ※加熱した食品は、中心 おんど そくてい 温度を測定します。	ちょうりご じかんいらい 調理後2時間以内に きつしよく 喫食できるよう、 じかん かんが 時間を考えて ちょうり 調理します。
---	--	--	--

給食

えい よう
は、**栄養バランス**の 良い食事のお手本です！



しゅ ざい
主菜
さかな にく たまご だいず だいず
魚、肉、卵、大豆・大豆
せいひん からだ
製品など、おもに 体をつくる
もとになる 食品を多く
つか
使ったおかず
しゅ しよく

主食
めんるい
ごはんやパン、麺類など、お
もにエネルギーのもとになる
しよくひん
食品



ぎゅうにゅう
牛乳
ほね は
骨や歯をつくるもとになる
カルシウムを多く含む
ふく さい しる もの
副菜・汁物
やさい かいそうるい
野菜、きのこ、いも、海藻類など、
からだ ちょうし ととの
おもに 体の調子を整えるもと
になる 食品を多く使ったおかず
しるもの
や汁物

おうちの方へ



まいにち せいけつ きゅうしょくじせんよう てふ、かくじひつよう
毎日、清潔なナフキンと、給食時専用の手拭き、各自必要な
しょくじどうぐ じゅんぴ ねが
食事道具の準備をお願いします。

けっしよく ふくしよく
【欠食・復食】

よてい ひ ぜんぜんしゅう きんようび もう で
予定している日の前々週の金曜日までにお申し出ください。
がつきはじ まつ してい ひ
(学期始め・末は指定の日)