

# 4月 給食たより



きれいな桜の花が咲く中、ピカピカの新入生を迎え、在校生は新たな学年に進級します。今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている半面、知らず知らずのうちに疲れをためやすい時期です。元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と睡眠をきちんととる習慣をつけましょう。

学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えていきたいと思っております。1年間よろしくお祈りいたします。



## 緑ヶ丘小学校の給食について

- 1日に必要な栄養量のおよそ1/3を目安に献立を作成しています。
- 化学調味料を使用せず、だしはかつお節や昆布、鶏がらや豚骨などからとっています。
- シチューなどのルーは、小麦粉、バター、油をじっくり炒めて作っています。また、コロッケやしゅうまい、ハンバーグなども1つ1つ手作りで。
- ベーコン・ハム・ウィンナー類、竹輪・かまぼこなどの練り製品は、無添加のものを使用しています。
- 献立や食材を知ってもらうために、多くの材料を使います。旬の食材や季節の行事食、日本の郷土料理や世界の料理などを取り入れ、バラエティー豊かな献立になるようにしています。
- リザーブ給食、バイキング給食など給食を楽しんでもらえるような工夫をしています。

学校給食は、学校で食べる“食事”ということだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子供たちの健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。

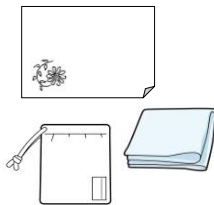
## 学校給食を通して

<b>1 楽しく会食すること</b> ● 食事のマナー ● 会食を通して人間関係を深める 	<b>2 健康によい食事のとり方</b> ● 栄養バランスのよい食事 ● 日常の食事の大切さ 
<b>3 食事と安全・衛生</b> ● 安全で衛生的な食事の準備や後片付け ● 食中毒予防 ● 自分の健康 	<b>4 食事環境の整備</b> ● 食事にふさわしい環境づくり ● 衛生的な盛り付け ● 環境や資源に配慮 
<b>5 食事と文化</b> ● 郷土食や行事食 ● 地域の食料の生産・流通・消費 	<b>6 勤労と感謝</b> ● みんなで協力して自主的に活動 ● 感謝の気持ち 

## 給食で必要なもの

ランチョンマットと口ふきタオルを袋に入れてお持ち下さい。

給食の前には手を洗い、机の上にランチョンマットを敷いて食べます。毎日清潔なものを用意して下さい。



## 給食当番になったら

白衣と帽子、袋は週末に持ち帰り、洗濯したものを週明けに持ってきて下さい。マスクを必ず使用します。清潔なマスクの用意もお願いします。



## 給食費についてのお願い

低学年（1・2年生） 月額 4,450円 （1年生4月のみ 2,225円）  
 中学年（3・4年生） 月額 4,650円  
 高学年（5・6年生） 月額 4,850円

4月・5月の2ヶ月分の引き落としとなります。5月11日（金）までに入金をお願いします。

月額給食費は給食実施回数を年間190回として設定してあります。年間給食回数は学校行事等などにより増減することがありますので、今年度より、3月の給食費の徴収の際、喫食回数に応じた調整をさせていただきます。

## 1年生の給食について

1年生の給食は、19日（木）から始まります。

給食の時間は、準備から後片付けまで45分間です。食事の時間は、おおよそ20分です。

給食がはじまります！



## 給食室より～メンバー紹介～

給食調理業務は、今年度も引き続き「株式会社 東洋食品」に委託されました。12名の調理員で作ります。献立作成や食材の発注などは、栄養士の鹿島が担当します。どうぞよろしくお願いいたします。

おいしい給食をお届けします！

