



4月給食だより

ご入学・ご進級おめでとうございます

ご入学、ご進級おめでとうございます。毎日を元気に過ごし、充実した1年間を過ごすためには、健康的な食生活は欠かせません。この給食だよりでは、狛江五小の給食・食育についての情報や、より良い食生活を送るための情報などを発信していきたいと思っております。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

健康

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

感謝

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

4月10日(木)から



昨年度に引き続き、今年度も栄養士は高橋、調理業務は(株)東洋食品の計13名で職員を含めて約740人分の給食を作ります。子どもたちの健やかな成長を支え、学校生活の楽しみの1つとなるようなおいしい給食づくりに、給食室一同で取り組んでいきますのでよろしくお願いいたします。

チーフ 猪瀬 拓司
サブチーフ 山崎 摩記

= 五小の給食 =

★ルウやゼリーなどのデザートもなるべく手作りしています。出汁・スープもかつお節や鶏ガラなどからとっています。

★旬の食材や日本の食文化・行事食などを取り入れています。

★米飯は週3回、パン・麺は週1回を基本としています。

学校のホームページに給食の写真を掲載していますのでぜひご覧ください。



☆牛乳が紙パックに変わります☆



瓶製造業者の減少や瓶牛乳製造工場の機械の老朽化に伴い、今年度から給食の牛乳を紙パックで提供することになりました。ストローを使わなくても飲みやすいように工夫された紙パック (ECO BEAK®) です。

ECO BEAK®の詳細はこちら→



☆給食当番の白衣について☆

給食当番の順番がまわってきたら、週末に白衣を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯をお願いします。お手数をおかけしますが、ご協力をお願いします。※ほかのお子さんも使用しますので、洗濯の際には香りの強い洗剤や柔軟剤の使用はお控えください。