



4月給食だより

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。

給食室のメンバー紹介

今年度は、職員を含めて約740人分の給食を、栄養士2名、調理員12名で作ります。昨年度のメンバーに加えて、今年度は栄養士が1名加わりました。子供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。



【栄養士】 田代 葉 ・ 高橋 愛果

【調理】 (株) 東洋食品

チーフ：猪瀬 拓司

サブチーフ：山崎 摩記

他10名



今年度より着任しました、栄養士の高橋と申します。子供たちが毎日を元気に過ごせるような、おいしい・楽しい給食を目指し、取り組んでまいります。よろしくお願いいたします。

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> 	

五小の給食

★ルウやゼリーなどのデザートもなるべく全て手作りしています。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。

☆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。

※ほかのお子さんにも使用しますので、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。



4月10日(水)から給食がはじまります!

