

4月給食だより

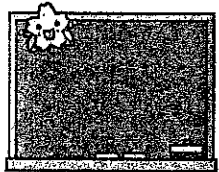
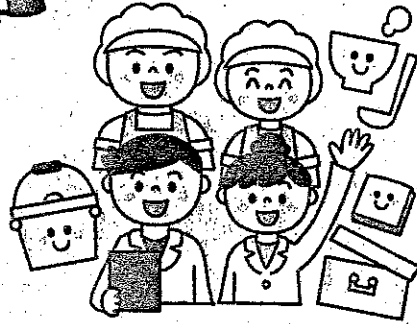
杉並区立桃井第三小学校

令和6年4月8日

入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、
 新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。
 4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、
 環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でも
 あります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから
 登校することが大切です。

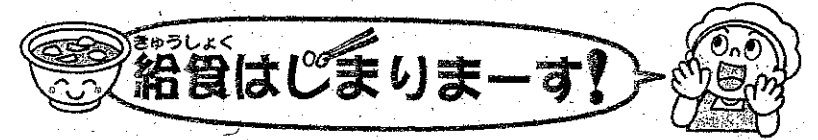
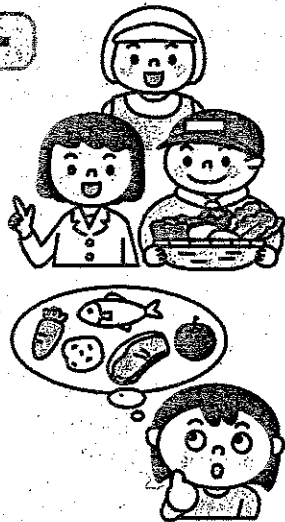
今年度も、安心しておいしい給食を提供できるよう職員一
 丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、
 よろしくお願いたします。



がっ こうきゅうしょく もくひょう

学校給食の目標 (「学校給食法」第2条より)

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。



献立について

- ・ 手作りをモットーに、冷凍加工食品、既製の総菜は使っていません。
- ・ 米飯給食は週に4回以上、パンと麺は週1回提供します。
- ・ 米飯は食物繊維を増やすため、10～15%の大麦を入れています。
- ・ 薄味を心がけ、昆布やかつお節、さば節、煮干などで丁寧にだしをとっています。スープも鶏骨や豚骨、野菜くずなどを使ってとっています。
- ・ 学校給食の安全性を高めるために、月に2回以上「国内産食材の日」を設けています。



今年度から着任いたしました学校栄養士の高橋

恭子です。調理業務委託の株式会社CTM

サプライの皆さんと共に安心安全な給食を作っています。

よろしくお願いたします。

