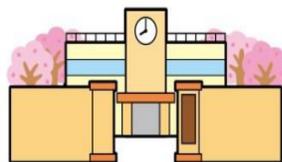


祝 進級・入学おめでとう!

元気いっぱいの1年生を迎え、新学期がスタートします。子ども達の健康や成長のサポートが出来るよう安全安心な給食づくりに努めていきます。また衛生管理面を考慮し、給食の持ち帰りはしないよう指導していますので、今年も引き続きのご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。



給食当番の身支度チェック

- ①髪は全部帽子に入れましょう
②マスクはきちんとつけましょう
③つめは短く切っておきましょう
④手は石けんできれいに洗きましょう
⑤清潔な白衣を身につけましょう



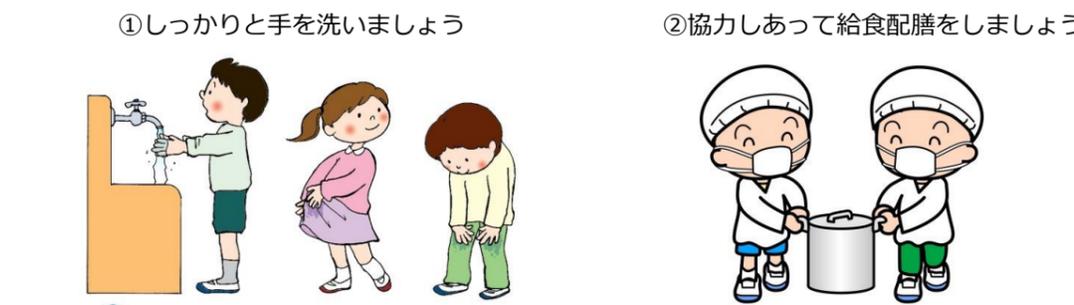
献立表をチェックしてみよう!

日々の給食では、栄養バランスのみを考えているだけでなく、給食のねらいも考えて作成しています。また献立表にそれぞれの食材を3つの食品群にわけ、栄養価をのせています。正しく食べることを学び、楽しい給食時間にしましょう!

Table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and rows for meal types (こんだて, 赤, 黄, 緑) and nutritional values (栄養価). Includes a '今月の給食目標' section and a '春の遠足' section.

ご入学、ご進級おめでとうございます。子ども達が元気な姿で登校し、新しい年度を迎えることができました。食に関することを学ぶことは、食べ物のみならず、歴史や文化、感謝の心の学びにつながります。この一年間子ども達に食の大切さについて給食室から発信していきます。ご家庭でも子ども達と一緒に食に関わっていただきま

給食を食べるまえに、食事のマナーを確認しましょう



- ①しっかりと手を洗きましょう
②協力しあって給食配膳をしましょう
・泡だてて手洗いをしていますか
・きれいなハンカチでふいていますか
・こぼれないように、息をあわせてはごびましょう
・給食エプロン、帽子はきちんとつけましょう

③よいしせいで食事をいただきます



- ・背すじをのばして、お皿をこのように持ってから、食事をいただきます。ひじをついてはいけません。
④苦手なものにもチャレンジしましょう
・苦手なものにも1口はチャレンジしてみまよう。好き嫌いが少なくなると、元気な体をつくることができます。

⑤感謝していただきます



自然の恵や育ててくれた農家さん、作ってくれた人たちに感謝をしてあいさつをしましょう。

春の旬をあじわいましょう!
給食で使用している春の食材は、たけのこ、アーサ、もずく、アスパラガス、もずく、キャベツ、ごぼう、セロリ、きよみかん、びわ、あまなつ、しらす です。
あつという間にみんなと同じくらいの背の高さ!
たけのこは1日に10cm以上、また時には1m以上も伸びることがあります。ですから、旬の時期はたけのこを掘るために、農家の人は大変な忙しさです。この時期しか味わえない旬のたけのこを、たけのこはんや若竹汁で味わってみましょう。

※材料、天候、その他の都合により献立を変更することがあります。

給食の一日の基準栄養価 C=エネルギー 640 Kcal P=たんぱく質 18 ~ 32 g F=脂質 18 ~ 22 g

