

4月 給食だより

流山市立
八木北小学校
平成 29 年 4 月

新入生を迎え、今年度の給食が始まり、学校も活気にみちあふれています。今年度も安全・衛生に気をつけてバランスのとれたおいしい給食を作っていきたいと思ひます。また、様々な行事や季節感を感じられ、楽しい時間となるように給食内容も考えていきたいと思ひます。

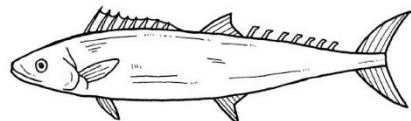


学校給食の7つの目標

<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。</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>	

春の魚？ さわら

魚へんに春と書いてさわら（鱈）と読みます。くせがなく淡白な白身魚で、さまざまな料理に使うことができます。特に、西京みそに漬けた西京焼きが有名。青魚の仲間、脳によい働きをする脂質、DHA がさんまやさばよりも多く含まれているのが特長です。



あっという間にみんなと同じくらいの背の高さに！

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、旬の時季はたけのこを掘るために、農家の人は大変な忙しさです。この時季しか味わえない旬のたけのこを、たけのこごはんや若竹汁で味わってみましょう。



<八木北小学校の給食>

- ・年間回数 183回
- ・給食形態 完全給食
ご飯（パン、めん）＋牛乳＋おかず＋汁物＋デザート
週3回の米飯給食を行います。（自校炊飯）
- ・給食費 1ヶ月4,300円 市内小学校統一
1食あたり258.47円（4,300円×11ヶ月÷183回）
※転出や、入院などによる5日以上長期欠席は、早めに連絡してください。日割り計算して返金、または徴収します。



<衛生管理>

学校では、給食に従事する人の健康観察、冷蔵庫・冷凍庫の温度、使用水の塩素濃度などについて、日常点検を行います。また、調理作業における衛生管理を徹底するために、焼き物・炒め物など献立ごとに作業手順に応じて、食器や手指の洗浄、加熱状況の確認を行います。子どもたちが安心して給食を食べられるよう万全を期していきたいと思ひます。

保護者の方へのお願い

- ・食事の前には手洗いをする習慣を身につけてください。
- ・好き嫌いなく、何でも食べられるようにこころがけさせてください。
- ・朝食は、頭・体・心の目覚ましです。必ず食べさせてから、登校させてください。
- ・食事の片付けは、自分でさせるようにしてください。
- ・箸を正しく持てるようにしましょう。清潔な箸を持たせてください。
- ・児童用白衣は、当番が週末に持ち帰りますので、洗濯し月曜日に学校へ持たせてください。その際、ほころびやボタンなどがとれていましたら、繕いをしていただくと助かります。ご協力をよろしくお願いいたします。



今年度の給食は・・・

調理員 伊藤 修 平澤 要 鈴木 美恵子 小路 ひとみ
柳瀬 公世 市川 利子
栄養士 野口 訓生

以上のメンバーで力を合わせ、安全でおいしい給食作りをしていきますので、よろしくお願いいたします。

ご意見・ご感想などありましたらお寄せください。