

食育だより

入学・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。
希望に満ちた春、新しい学年での新学期が始まりました。今年度もおいしく安全・安心な給食作りを目指して努力していきます。
どうぞよろしくお願いたします。

学校給食は、子どもたちが栄養バランスのとれた食事を先生やクラスの仲間と一緒に食べ、心のふれあいの中で望ましい食習慣やマナー、社交性、自然の恵みや働く人への感謝の気持ちを育むことを目標にしています。

楽しみな給食は…

2～6年生は15日(月)から

1年生は18日(木)から

はじまります!

長八小の給食について

長岡第八小学校と長岡第三中学校 約1240食を 本校の敷地内の南部共同調理場で作っています。
給食調理・洗浄は、日本ゼネラルフード株式会社に委託しています。

「主食」

米飯：週4回(月水木金)

低・中・高学年で量が違います。
季節に合わせた炊き込みご飯や混ぜご飯があります。毎月1回は、麦ごはん、玄米ご飯があります。

パン：1回(火)

低・中・高学年で量が違います。
コッペパン・味付けパン・バターパン
ミルクパン・黒糖パンがあります。
パンは業者から直接学校へ納入されます。

給食の内容



「牛乳」

毎日1本
(200ml)

つきます。
牛乳の業者から学校へ直接納入されます。

「副食(2~4品)」

煮物・汁物・炒め物・焼き物・揚げ物・蒸し物・和え物などの料理を、主食に合わせて組み合わせています。
5月の草もち、9月の月見だんごなど、行事食も手づくりです。料理に合わせてはし、スプーンがつきます。

食器は長岡京市のオリジナル

使用している食器は、長岡京市の特注品の強化磁器です。
食器には、市の花「キリシマツツジ」や、市の木「モミジ」がプリントされています。

手作りにこだわっています!

素材の味を生かせるように、だし汁は煮干し・かつお節・昆布でとります。

カレーウやホワイトルウも小麦粉・バターなどから炒めて作ります。



給食等を通して学び、身に付けていくこと(食育の視点)

食事の重要性

おいしいね
食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康

健康!
心身の成長や健康の保持増進の上での望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力

ただ正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心

食べ物に感謝する心をもつ。

社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

お知らせとお願い!

☆ 給食費の徴収について

給食費は、4月5130円、5月以降5160円です。8月を除く11ヶ月徴収です。
4月は1年生のみ4215円です。
4月分と5月分の給食費は、5月に2か月分一緒に引き落とします。
口座引き落としが不能にならないように、口座の残高確認をよろしくお願いたします。

☆ 長期欠席による返金について

返金の対応は、長岡京市で統一されています。
病気などで長期に学校を休む場合は、担任に届け出てください。担任から届けがあった日の翌日から4日目以降の給食費を返金します。ただし、1日だけの欠席やとびとびの欠席、連絡を毎日受けた連続欠席では物資の変更ができないため、返金することはできません。

☆ 給食当番エプロン洗濯、修繕のお願い

給食当番になると週末には「エプロン・帽子・袋」を持ち帰ります。
洗濯をして月曜日に持たせてください。
(ほころびなどがありましたら、お手数をおかけしますが、つくろいなどもお願いたします。)
きれいに洗った手洗い用のハンカチと当番用マスクを、持たせてください。

☆ アレルギーについて

入学時・転入時に食物アレルギーに関する調査を実施しておりますが、年度途中に発症・変更、ご心配な点などがありましたら、必ず、担任や栄養教諭までお知らせください。

