

4月食育たより



平成 31 年 4 月
大 山 崎 小 学 校

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まり、それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も成長期の心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひします。

今年度の給食開始は、4月12日（金）です。1年生は17日（水）から始まります。



学校給食の内容について



単に昼食をとるということだけでなく、教育の一環として、毎日の食事を通して栄養的にバランスのとれた食事をとる能力を身につけ、心も体も健康な子どもを育てることを目標にしています。また、みんなが一緒に同じ食事をするることによって、偏食をなおし、食事のマナーを学び、豊かな社交性を身につけることにも役立っています。生きた教材としての学校給食の充実を図るため、地場産物の活用を推進します。

「副食」(2~4品)

- おかずは、新鮮な食材を使用し手作りを心がけています。
- いろいろな調理法（煮る・焼く・揚げる・蒸すなど）で変化を持たせるようにしています。
- 季節感のある献立になるように配慮しています。

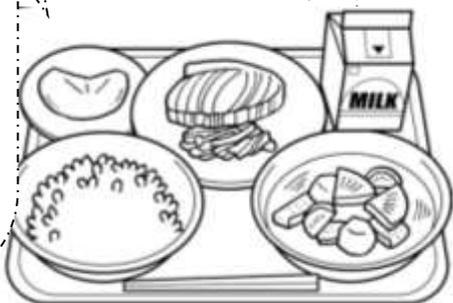


「主食」ごはん(月・水・木・金)

大山崎町産や京都府産のお米を学校で炊飯します。季節にあわせた炊き込みご飯や混ぜご飯があります。

パン(火)

低・中・高学年で量が違います。味付けパン・バターパン・揚げパンなどがあります。パンは業者から直接学校へ納入されます。



「デザート」

果物は、安心して食べられるものを選んでいきます。プリンやゼリー、カップケーキ、草もちなども手作りをしています。



「牛乳」

毎日1本(200mL)つきます。飲み終わった牛乳パックは、薄くたたんで返し、リサイクルされます。

★ 地産地消の取組 ★

地元で取れた農水産物を地元で使うことを「地産地消」といいます。大山崎町でも、地元産野菜や米を学校給食に活用する取組を進めてきました。

今年度も昨年度に引き続き、地元の生産農家から納品していただく予定です。4月は、「たけのごはん」「たけのこずし」に朝掘りたけのこを使用する予定です。

お願いとお知らせ



- ◆ 衛生管理の観点から給食当番は、マスクを着用します。
(マスクは学年費で一括購入したものを使用します)
- ◆ 食中毒予防のためにも、きれいに洗ったハンカチを持たせてください。
- ◆ 給食当番になると、金曜日にエプロン・帽子を持ち帰りますので、きれいに洗って月曜日に持たせてください。その際、ボタン・ゴム等が取れていたら修繕していただくと助かります。
- ◆ お箸やスプーンは、学校で献立に合わせて用意します。
- ◆ 給食費 年額 48,400 円 (4,400 円×11ヶ月) (8月を除く)
事務処理の都合上、4・5月分を5月に徴収させていただきます。通帳残高の確認をお願いします。
- ◆ 長期欠席による返金(事前に連絡がない場合は給食費の返金はいたしません。)
病気などで長期学校を休む場合は、届け出のあった日から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、とびとびの欠席、毎日連絡を受けての連続欠席については、物資の変更ができないため、返金はできません。

給食室のスタッフ紹介



栄養職員 木村利子 (きむら としこ)
調理員 (本校の給食は、名阪食品株式会社に調理業務を委託しています)
責任者 : 太田紗代子 (おおた さよこ)
副責任者 : 新免かおり (しんめん かおり)
明石真依 (あかし まい) 他7名



みんなで力を合わせ、安全でおいしい給食を作ります。