

給食だより

令和4年度 4月号

調布市立第四中学校





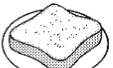







ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期が始まりました。学校給食は、皆さんの心身の成長と発達のために、栄養バランスを考えてつくられています。また、給食は食事の大切さや食事マナー、地場産物、食文化などを学ぶ教材です。

今年度も安全で美味しい給食を提供していきますので、よろしくお願いいたします。

学校給食の7つの目標


<p>①適切な栄養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食生活が食に関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> 	<p>給食を通して、食についての理解を深めましょう</p> 

栄養バランスがとれる朝ごはん～しっかり食べましょう～

主食	主菜	副菜	汁物・飲み物
ごはん 	目玉焼き 	サラダ 	みそ汁 
パン 	納豆 	野菜の煮物 	コーンスープ 
うどん 	焼き魚 	ひじきの煮物 	牛乳 

調布市内の中学校給食は、小学校で調理した給食を提供する「親子調理方式」により運営されています。第四中学校は、献立作成を若葉小学校の栄養士が行い、若葉小学校の調理室で「株式会社天竜」が調理を行います。

安心・安全な給食提供を心がけてまいりますので、よろしくお願いいたします。



～献立表&給食だよりをご活用ください～

毎月、献立表や給食だよりを学校ホームページに掲載しています。給食のことを家庭でも話題にさせていただけたらと思います。栄養価も掲載しております。

※家庭への配布は行っておりません。クラス、牛乳室前、視聴覚室前に掲示を行います。視聴覚室前の廊下には、持ち帰り用の「ご自由にどうぞコーナー」も設置しています。

