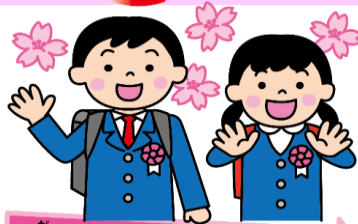




ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



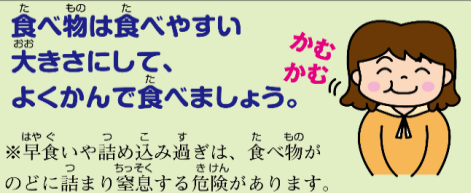
給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



給食の約束 ~「新しい生活様式」バージョン



みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。



深大寺小学校の給食について

*健康な体づくり

成長期にある子ども達の健康と体力向上を目指し、学校給食摂取基準に基づいて献立を作成しています。

*安全な食事作り

朝の作業は、手洗いはもちろんのこと、水質検査から始まります。子ども達が口にするものを水から確認しています。作業中は、作業が変わるごとに手洗いをし、マスクやエプロン、手袋も使い捨てにしています。また、調理員・栄養士は月2回、腸内細菌検査を行っています。

*手作り中心

半加工品は使用せず、コロッケやハンバーグなども校内にある給食室で手作りしています。

*天然だしを使用

化学調味料は使用せず、和食のだしは、専門業者から納品されるかつお節、さば節、昆布などからとります。洋食のスープは、鶏ガラなどからとります。

*ねらいのある献立作り

地場食材や姉妹都市 長野県木島平村の食材の使用はもちろんのこと、旬の食材や、行事食、郷土料理、世界の料理などを積極的に取り入れ、子供たちが楽しんで心も体も成長できる献立作成を心がけています。毎日、テーマを決めて給食メモを作成し、教職員が教室で子ども達に読み聞かせを行っています。

給食費についてのお願い

給食費は食材の購入にあてられ、子供たちに安全でおいしい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまには、ご理解・ご協力いただきたく、お願い申し上げます。

【初回引落とし日】

1年生 6月6日(月)
2年生以上 5月6日(金)