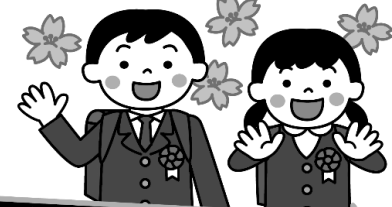




4月給食だより

令和3年度
調布市立染地小学校
校長 大柳 ひろみ
栄養士

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

あたら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。



窓やドアを開けて教室を換気しましょう。

机の上をきれいに片づけましょう。

せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。

給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。

給食当番以外の人は、席で静かに待ちましょう。

「いただきます」のあいさつをしてから、マスクを外しましょう。

姿勢よく、前をむいて静かに食べましょう。

※食べているときは、なるべくしゃべりません。

食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。

※早食いや詰め込み過ぎは、食べ物がのどに詰まり窒息する危険があります。

苦手な食べ物でも、ひと口食べてみましょう。

決められた時間内に、食べ終わるようにしましょう。

「ごちそうさまでした」のあいさつをする前に、マスクをしましょう。

食べ残しは、それぞれの食缶に戻し、食器は種類ごとに重ねましょう。

食物アレルギーへの対応について



食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「アレルギー対応食」の提供や、「詳細献立表」の配布を行っています。対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。希望される方は、学級担任までお問い合わせください。

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

主菜

さかな・肉・卵・大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

牛乳

骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

主食

ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品

副菜・汁物

野菜、きのこ、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物