

給食だより

調布市立滝坂小学校
校長 鈴木 祐介
栄養士 山本 美杏

ご入学・ご進級おめでとうございます。

今年度から滝坂小学校に着任しました、栄養士の山本です。

調理員と力を合わせ安全を第一に、安心して食べられる「おいしく、楽しい給食」を作っていきたいと思えます。どうぞよろしくお願いたします。



学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の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食生活が食にかか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>	

滝坂小学校では…

季節を感じられるよう旬の野菜や果物を取り入れたり、彩りや調理法にも配慮したりして、献立を作成しています。

食材は身近な地域で収穫される地場野菜をはじめ、果物なども原則国産のものを使用しています。

ふだんのお米は5年生が米作りでお世話になる新潟県三条市産を使用し、姉妹都市の木島平村のきのこや油揚げなども使用しています。

だしはかつお節、昆布、煮干し、鶏がら、豚骨を使ってとり、カレーのルーなども給食室で作っています。

この他、図書委員が選んだおすすめの本に出てくる料理を紹介する「ブックメニュー」、複数のメニューから自分でメニューを選択する「リザーブ給食」などの行事食を実施しています。

また、生活科や総合的な学習の時間と連携したグリーンピースのさやむき体験やS&A交流給食など、食を通じて心も体も成長するよう多様な食育の取組を行っています。

給食当番の身支度チェック

- ①髪の毛は全部帽子に入れましょう
- ②マスクはきちんとつけましょう
- ③つめは短く切っておきましょう
- ④手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤清潔な白衣を身につけましょう



給食の盛りつけ

サンプルをよく見よう
道具を上手に使い、きれいに盛りつけよう



最後の入まで足りるようにしよう



給食当番の人は、その日の献立に合わせて盛りつけを工夫しよう。



マナー違反に要注意!

次のようなことをしている人はいませんか？
自分やまわりの人とチェックしてみましょう。



口に食べ物が入ったままおしゃべりする



がちゃがちゃと食器の音を立てる



ひじをつけて食べる



まわりの人とふざける



食事中に席を立つ



食事中にふざけくさい話をする

保護者の皆さまへ

2～6年生は、4月・5月の2ヶ月分が5月7日(火)に引き落としになります。直前の金融機関営業日の4月26日(金)までに入金をお願いします。

なお、1年生は6月5日(水)に4～6月の3ヶ月分が引き落としになります。

※年間給食回数が社会科見学などの学校行事に応じて各学年に差がありますので、2・3月分の徴収の際に調整をさせていただきます。

区分	給食費	
低学年(1・2年生)	月額 4,450円	一食あたり 258円
中学年(3・4年生)	月額 4,650円	一食あたり 269円
高学年(5・6年生)	月額 4,850円	一食あたり 280円

※1回の引き落としにつき、10円の手数料のご負担をお願いいたします