

きゅうしょくだより

仙台市立向山小学校

平成29年度4月号

毎月19日は
食育の日

どうぞよろしくお願ひします。

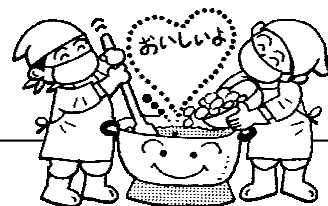
新学期が始まって2週間がたちました。17日からは1年生も同じ給食となっています。今年度も『安全でおいしい給食』づくりに努めたいと思います。どうぞよろしくお願ひします。



学校給食の目標 学校給食では、みんないっしょに楽しく食事をしながら・・・

1. 栄養のバランスのとれた食事を提供し、健康の保持増進を図る。
2. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養う。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う。
4. 食を通して自然との関わりを知り、生命と自然を尊重する態度を養う。
5. 食に携わる人々への感謝の心を養う。
6. 日本の伝統的な食文化を知る。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しく知る。

(学校給食法より)



平成29年度 給食実施回数及び給食費は次の通りです。

	1食あたりの単価	年間給食回数	年間給食費
1～2年生	245円	182回	44,590円
3～4年生	245円	180回	44,100円
5年生	245円	178回	43,610円
6年生	245円	173回	42,385円

- 給食費は5月から2月まで10回で他の諸経費といっしょに口座から引き落とされます。
- 給食費は食材料費のみに使われます。給食当番の白衣、人件費、光熱費、水道費、施設修繕費などについては仙台市の負担となります。

献立について

主食・・・ごはんは週3回、パンは週2回になります。

ごはんの米は宮城県産のひとめぼれを使用しています。白ごはんの他に「わかめごはん」「しそごはん」「麦ごはん」があります。パンは食パンやコッペパンなどの他、米粉パンなどの18種類の加工パンがあります。

牛乳・・・成長に必要なカルシウム、ビタミン、たんぱく質を補うために毎日200ccつきます。

おかず・・・煮もの、和え物、炒め物、汁物、焼き物、揚げ物、蒸し物などバラエティーに富むようにしています。また、和風、中華風、洋風となるようにしています。できるだけ国産品を使うように努力しています。また、だしはできる限り煮干やさば節などからとるようにしています。

お知らせとお願い

給食当番の白衣等について

給食当番の白衣は、その週の給食当番にあたった児童が金曜日に持ち帰ります。きれいに洗って、アイロンを掛けて月曜日に持たせてください。お気づきになりましたら、とれそうなボタンをつけたり、つくろい等をしたりしていただけると幸いです。

持ち物について

はしは毎日使います。毎日持ち帰り、必ず洗って清潔なものを持たせてください。また、スプーンがあった方が食べやすい献立の日は献立表にスプーンマーク🍴がついていますので、スプーンを持たせるようにしてください。食べるときは、おぼんの下にランチョンマットをしきますので、準備をお願いします。

ハンカチの持参について

給食を食べる前には必ず手を洗います。毎日きれいなハンカチをもってくるように習慣づけてください。

食物アレルギーについて

毎日安心して楽しく食べることができるように、食物にかかわるアレルギーがありましたら、担任を通して栄養教諭までお知らせください。診断書を提出していただいた上検討し、除去食などできる限りの対応をいたします。

長期欠席による返金について

病気などで学校をお休みし、**連続7日以上(土、日など給食のない日を除く)欠食する場合、あらかじめお話しただければ、その休んだ分の給食費をお返しすることができます。**手続きに日数が掛かりますので、お早めに担任にご連絡ください。
※その他、給食に関することで疑問等があった場合には、遠慮なさらずに栄養教諭までご相談ください。

給食室のスタッフ紹介

近藤	亜水美	(栄養教諭)
引地	美智子	(調理員)
小原	隆敏	(調理員)
阿部	智子	(調理洗浄パート)
大塚	佳子	(調理洗浄パート)
鷺見	麻理子	(調理洗浄パート)
作間	祥子	(代替パート)

よろしくお願ひします

29年度が始まりました。1年生も、他の学年と同じように準備から、後片付けまで頑張っています。

今年も、安全でおいしい給食作りに、給食室一同頑張ります。

どうぞよろしく
お願いいたします。

