

きゅうしょくだより

～明るく☆仲良く☆根気よく～

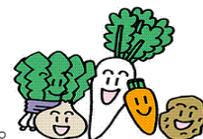
仙台市立向山小学校

平成30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。16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30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回で他の諸経費と一緒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ほか、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・・・煮物、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。お気付きになりましたら、取れそうなボタンを付けたり、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🍴が付いていますので、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**を敷きますので、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、食物に関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、あらかじめお話いただければ、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)
大友	真喜子	(臨時的任用職員)
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)

よろしくお願いします



左から 大塚 鷺見 阿部 作間
大友 近藤 引地

