

きゅうしょくだより 4月号

藤沢市立天神小学校
2023年4月号

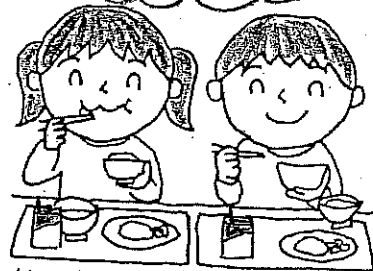
ご入学・ご進級おめでとうございます。
新学期がスタートし、学校給食も始まりました。
今年も1年間、栄養バランスのとれたおいしい給食で、子どもたちの成長と健康を支えていけるよう給食室一同、力を合わせていきます。学校給食へのご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

《学校での食育》

学校での食育は学校給食を教材に、給食時間や各教科などの学校教育活動全体を通して行われます。



毎日の給食を通して学ぶ



- ★ 知ることによって理解を深める
- ★ 様々な体験をして実感する

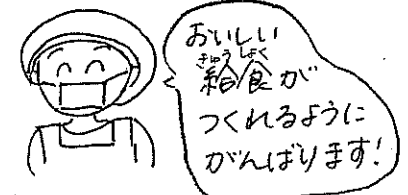
天神小学校のみなさんには、自分が食べたものから自分の体がつくられていることを知って、様々な食べ物を好きになってもらいたいと思います。
お食事が楽しみになるようなおいしい給食をつくり、子どもたちとたくさん食べ物や健康について話したいと思っています。
ご家庭でも、「今日の給食は何かな?」「おいしかった?」など食を話題にしていただけるとうれしいです。

天神小学校の給食について

毎日、5名の調理員で約520人分の給食をつくります!

調理員: 若山 エミ子 宮澤 優子
佐藤 尚美 松岡 貴子
坂本 千穂 鈴木 紀子

栄養教諭: 渡辺 カネ子



よろしくお願いいたします!

★ 安心・安全な給食

食材の品質管理や温度管理、アルコール消毒など衛生管理を徹底し、給食を提供しています。

★ 手作り給食が魅力です!

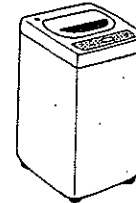
汁物は豚ガラや鶏ガラでだしをとったり、さば節やかたお節、煮干しなどでだしをとったりします。カレーやシチュー・グラタンのルーは、バターと小麦粉を炒めてつくります。春巻きやパイ、ドーナツ、クッキーも手作りで。

★ 素材の味を活かした薄味

子どもの頃から薄味の食事になれることで、将来の生活習慣病を予防することにつながります。だしの風味や旬の食材のおいしさを伝えたいと思います。

＜お願い＞

・白衣について... 給食当番の白衣は共有で使用します。あまり香りが強くない洗剤や柔軟剤等での洗濯をお願いします。また、消毒のためアイロンかけをお願いします。



・給食当番の日の体調について

給食当番の人は、自分の体調を確認して、腹痛や吐き気などがある時には、先生に伝えて当番を交代してもらうようにしましょう。

