

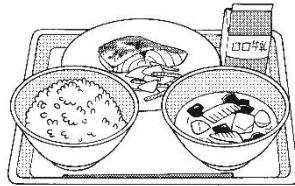
給食だより4月号

ご入学・ご進級おめでとうございます



今年度も、安全・安心で栄養バランスのよい給食で、子どもたちの健康を支え、食に関する正しい理解と判断力を育てていけるよう、給食室一同、精一杯努めます。
1年間どうぞよろしくお願ひいたします。

明正小学校の給食について



◎学校の給食室で手作りです。

調理員が毎日朝早くから、だしをとったり、カレーのルーを作ったり、野菜を切ったりしています。教室にいいにおいがしてくることも、よくあります。

◎安全・衛生に気を付けます。

食中毒や異物混入などがないよう、細心の注意をはらいます。食材は基本的に国産、添加物が最小限の加工食品、遺伝子組み換えではないものを使用します。

◎献立は、栄養のバランスを整えています。

文部科学省や世田谷区教育委員会で決められた栄養価の基準を満たすように献立を立てています。毎月配信する「献立表」には、食品名や栄養価のほかに、料理の説明などものせてあります。ぜひご家族でご覧ください。



◎行事食や、リクエスト給食などのお楽しみもあります。

季節の行事にちなんだ献立や、児童のみなさんからのリクエストにこたえる献立も実施する予定です。

保護者の方へ《食物アレルギー対応について》

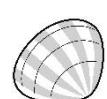
本校の給食では、文部科学省のガイドラインや世田谷区教育委員会の「アレルギー疾患への対応のてびき」に基づき、食物アレルギーのあるお子様に対し、除去食を基本とする対応を行っています。学校生活上で新たに配慮が必要になったお子様の保護者の方は、担任までお知らせください。

4月が旬の食べ物

カブ キャベツ フキ タケノコ サヤエンドウ ウド

イチゴ 清見オレンジ 河内晩柑 甘夏みかん

メバル アサリ トビウオ タイ サヨリ サクラエビ わかめ など



イラスト：

少年写真新聞社