

給食だより 4月

家庭数配布

令和5年4月24日
川崎市立古川小学校
栄養職員 坂本 彩


給食が始まってもうすぐ2週間が経ちます。子供たちが美味しそうに給食を食べるようすを見るのが毎日の楽しみです。

給食調理は引き続きHITOWAフードサービス(株)の皆さんが担当いたします。心を込めて給食を作りますので、1年間よろしくお願ひします。

学校給食の目標



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されています。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>	<p>4 自然の恩恵への理解を深め生命自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>
<p>5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>	<p>7 食料の生産、流通及び消費について正しく理解する。</p>	

○給食費について

給食費は全学年共通 4600 円です。
令和3年度より給食費の徴収業務を川崎市教育委員会が担当しています。

○ご家庭へのお願い

給食当番になると、週末に白衣を持ち帰ります。洗濯をし、アイロンがけをして次の週に持ってきてください。アイロンがけは殺菌にもなりますので、帽子や袋も忘れずにアイロンがけをお願いします。

○自校献立について

今年度も年2回の実施予定です。実施の月が決まり次第、詳しい献立をお知らせしますので、楽しみにしてください。



○5月の給食について

1年生も給食に慣れてくる頃なので、できるだけたくさんの食品を使用して献立を作成しました。

【2日(火)：「こどもの日」の行事食】

たけのこごはん 牛乳 いかの吉野揚げ みそ汁 かしわもち

【8日(月)：新献立「吸い物」】

「だし」に味をつけた汁物料理のことを言います。今回はたけのこやたまねぎ、彩りにほうれん草を使っています。

【季節の食品】

キャベツ なら 新たまねぎ 新じゃが芋 メロン
グリーンアスパラガス

