

給食だより

令和3年度 4月号

<西能美学校給食共同調理場>

春の訪れとともに新学期がはじまりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

子どもたちの心と体の健やかな成長をご支援できるよう、今年度も安全で安心、そしておいしい給食をお届けしてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



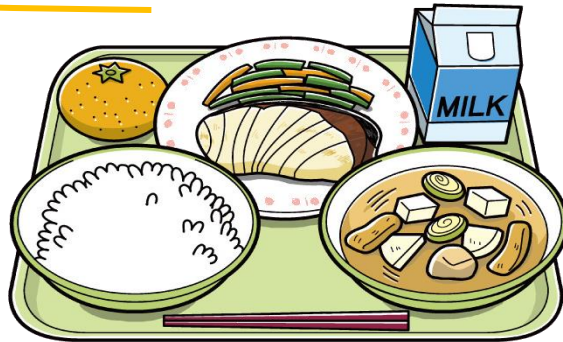
学校給食のご案内



学校給食を紹介します。

●主食

ごはん：月・火・木曜日
(広島県内で栽培された米を使用)
パン：金曜日
めん：隔週水曜日
(小型パンと併用)



●牛乳

毎日つきます。子どもたちの成長に必要なたんぱく質、カルシウム、ビタミン類などを補います。

●おかず

主菜(肉・魚・卵・豆類等)と副菜(野菜等)が、2~3品つきます。デザートや果物がつくときもあります。

【給食についてのお願い】

◎給食費は、子どもたちに給食を提供するための大切な費用です。ご理解・ご協力、よろしくお願いいたします。
(小学校235円、中学校280円)

◎給食エプロンは洗濯し、マスク、ハンカチを忘れずに持ってきてください。

◎食物アレルギーを新たに発症した場合や、原因食材等が変更になったときは、すみやかに学校までお知らせください。



給食には7つの目標があります。

健康の保持増進を図る



望ましい食習慣を養う



社会性と協同の精神を養う



生命及び自然を尊重する態度を養う



食にかかわる人々への感謝の心を育てる



伝統的な食文化への理解を深める



食を通して社会のしくみを学ぶ



給食は、「学校給食法」で目標が掲げられ、教育の一環として実施されています。

江田島の食育キャラクター
「もりもりぼうや」



はじめまして。

4月から、西能美学校給食調理場に赴任しました矢崎 香里(やさき かおり)です。毎日の元気の源になるような、安全・安心でおいしい給食を提供してまいります。よろしくお願いいたします。

