



にゅうがく しんきゅう

入学、進級おめでとうございます



学校給食は子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。また、安心・安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。1年間よろしく願いいたします。

★学校給食について

学校給食は、教育の一環として特別活動に位置付けられています。成長期の子どもたちに、食生活に関する知識や理解を深めていくことをはじめ、心の交流の場としても大きな意義をもっています。望ましい食習慣の形成には、家庭での食事も大変重要となります。子どもたちが、生涯にわたって健康でいられるように、家庭と学校との連携を大切に、指導していききたいと思います。御理解、御協力をよろしくお願いいたします。

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	

給食当番の身支度・準備

⑥つのポイント

食べ物を扱うという自覚をもって衛生面に気を付けましょう。



1 つめ

つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



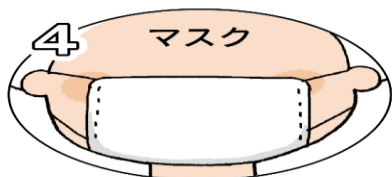
2 白衣

清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



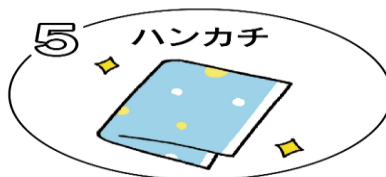
3 帽子

髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



4 マスク

マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



5 ハンカチ

給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



6 手洗い。

石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

本校の給食は、給食調理委託業者【東京ケータリング株式会社】に調理業務を委託しています。子どもたちに安全で安心な給食を提供していただいています。