

きゅうしょくだより



令和6年

4月号

(毎月19日は食育の日)

流山市立西初石小学校

入学、進級おめでとうございます。新学期が始まりました。新しい学年、新しい友だち、新しい先生との出会いに期待と不安が入り混じった気持ちになりますね。何をするにも、まず健康であることが大切です。学校生活を元気に過ごすためにも、好き嫌いをしないで、朝・昼・夜と3回の食事をしっかり食べるようにしましょう。

これから1年間の学校給食を通して、いろいろな食材に出会い、食べものの名前を知ったり、季節の味や料理を知ったり、たくさんの食体験をして欲しいと思います。

がっこう 学校 給食の 目標



適切な栄養と味覚で、健やかな体と心を育む。



食べることの大切さや喜びを知る。



給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、自分でも考え、判断して食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをもって食事をいただくことができる。



他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。



食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。

保護者の方へお願いします



<給食当番用白衣について>

給食当番の白衣、ぼうし、給食袋は、その週の当番に当たった児童が家庭に持ち帰りますので、洗濯をして翌週の月曜日(休日の場合は翌日)に持たせてください。お手数ですが、アイロンがけもお願いします。また、ほころびやゴムの伸びなど、お気づきになりましたら、できる範囲で繕っていただけますと助かります。ボタンの紛失、大きな破れ等については担任にお知らせください。

<給食の停止および再開について>



病気、事故その他の理由により、連続する5日以上給食が不要となる場合、給食の停止を希望する日の3日前まで(休日を除く)に「流山市学校給食(停止・再開)届」の提出が必要になります。早めに担任まで連絡をお願いします。再開の場合も同様です。1食あたり単価 260円です。

給食室を紹介します



西初石小学校では、約700食の給食を、調理員さんが心をこめて作っています。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供するように心がけています。干産地消の取り組みとしては、献立や季節によって、流山市で採れた野菜を使います。また、年間を通して、流山産のお米、小松菜、青ねぎを使っています。

給食室のメンバーです

調理員

栄養士



以上の職員が、西初石小学校の給食を作ります。給食室一丸となって、おいしい安全な給食を作りたいと思います。よろしくをお願いします。