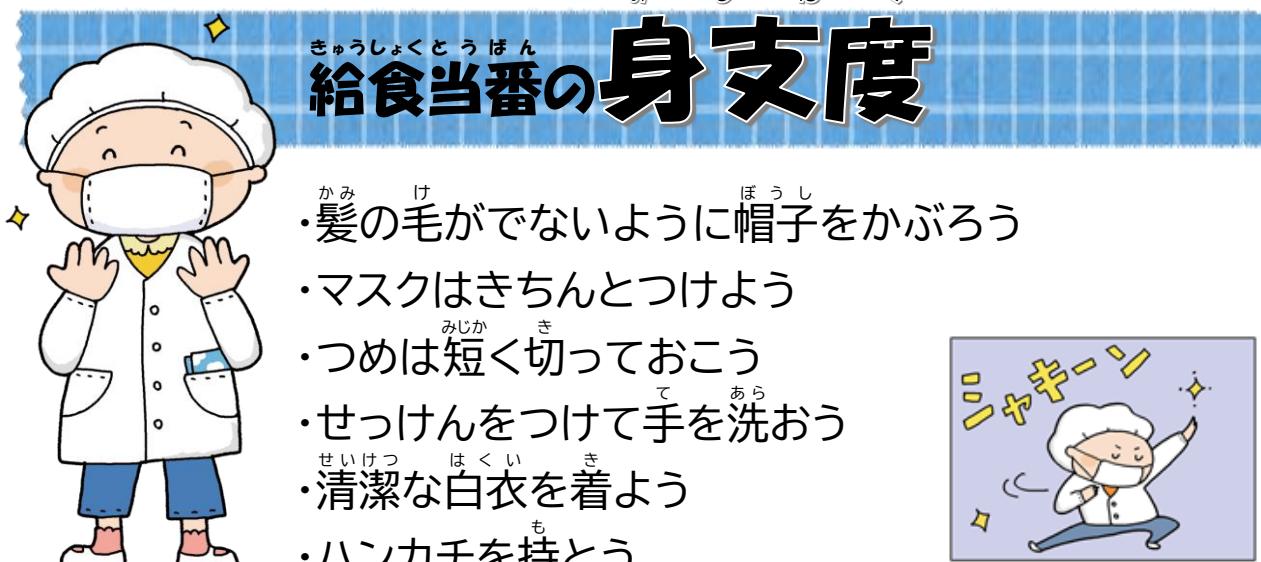


食育だより

4月号

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年間の学校給食をとおして、いろいろな食材に出会い、季節の味や料理を学ぶなど、様々な食体験ができるように工夫していきたいと思います。



学校における食育について

食育は生きる上での基本で知育・徳育・体育の基礎となるべきものとされています。本校では、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識を身に付けられるよう、食材にふれる体験や、生産者さんの紹介だけでなく、ICTも積極的に活用して食育を進めています。

ほごしゃかたねが

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、アイロン掛けもお願いします。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食あたりの単価は310円です。



西初石小学校 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。また、千産地消の取り組みとして、献立や季節によって、流山市で採れた野菜を使用しています。流山産のお米や小松菜、青ねぎは年間を通して使用しています。

令和7年度は、

調理員 7人

栄養士 1人



以上8名で、西初石小学校の給食を作ります。給食室一丸となって、おいしく安全な給食を作りたいと思います。よろしくお願いします。