

給食だより 4月

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も安心安全でおいしく楽しい食事作りに取り組んでいきます。どうぞよろしくお願ひいたします。今号では、学校給食についてご紹介します。

おいしく学べる教材 学校給食

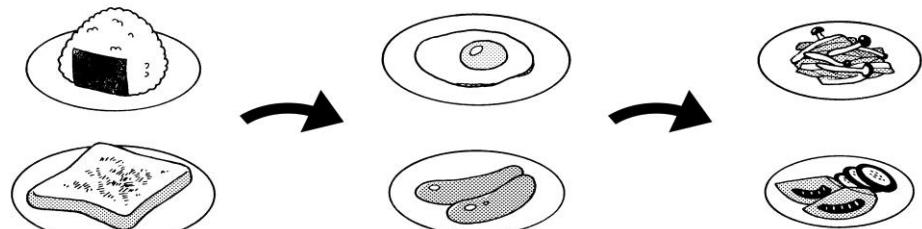
学校給食は、栄養バランスのとれた食事で、成長期にあるみなさんの心身の健全な成長を支えます。また、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につける教材としての役割もあります。

給食の目標 ～学校給食法より～	①健康の保持増進	②望ましい食習慣をやしなう	③社交性や協調性をはぐくむ
④生命や自然を尊重する精神をやしなう	⑤食生活がさまざまな人に支えられていることへの理解を深める	⑥日本や各地域の食文化について理解を深める	⑦食料の生産、流通、消費についての正しい理解



無理なく！ステップアップ 朝ごはん

- 1 まずは主食を食べよう
- 2 次に主菜を追加
- 3 次に副菜を追加



朝ごはんを食べていない人は、まずは、ごはんやパン、もち、めん類などの主食を食べる習慣をつけます。

朝ごはんが主食だけの人は、肉や魚、卵、豆製品などのたんぱく質を多く含むおかず（主菜）を追加してみましょう。

主食と主菜を食べている人は、さらに野菜ややきのこなどのおかず（副菜）を加えると、栄養バランスがよくなります。

朝ごはんは1日の元気の源です。朝ごはんを食べると、午前中に活動するためのじゅんびが整います。毎日朝ごはんを欠かさずに食べましょう！

令和7年 第1号
流山市立流山小学校

ながれやましょうがっこう きゅうしょく 流山小学校の給食について



給食室は 北校舎1階にあります

朝6時半から午後3時半まで作業しています。体育館に行くとちゅうのまどから、のぞいてみてください♪

大釜、スチームコンベクションオーブン、大型炊飯器、野菜を切るスライサー…などいろいろな機械が見えるかも。



栄養教諭 青柳より

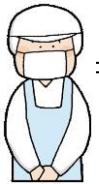
楽しくおいしく、学べる給食をめざして、こんだてを考えます。おいしかったもの、給食で食べてみたいものがあったら教えてください。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。



児童・職員あわせて およそ1170食作ります

調理員さんは 13人です

ローテーションを組んで作業します。1170食を調理員さん13人で調理するので1人当たり90食を作る計算に…。



日本給食株式会社が受託

菅原チーフより

流山小学校の給食にたずさわって今年で7年目になりました。毎年生徒さんから温かいお手紙をいただきありがとうございます。今年度より、男性調理員が加わります。今まで以上においしい給食を提供できるよう、13人で力を合わせがんばります。よろしくお願ひいたします。



だしは、さば節やこんぶでとっています。

カレーやシチューのルウは手作りしています。

マフィンやむしパンなども手作りを心がけています。

米は、千葉県産・流山産のコシヒカリ・粒すけを使用。

パンは、小菅パンのものです。揚げパンは、コッペパンを給食室で揚げています。

牛乳は、興真乳業のもので千葉県産です。八千代市の工場から運ばれてきます。

保護者のみなさまへ

給食当番の白衣は、クラスみんなで使います。お子さんが持ち帰ってきたときは、洗濯やアイロンがけ、また、ボタンが取れかかっていたら補修などをよろしくお願ひいたします。



給食停止・減額について

5日以上連続して欠席する

場合に給食を停止し、減額することができます。長期の欠席になる場合は、事前に担任までご連絡ください。

