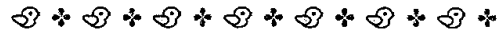
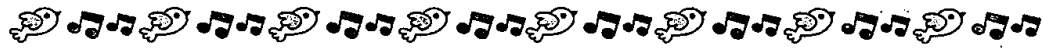




# 4月 給食だより



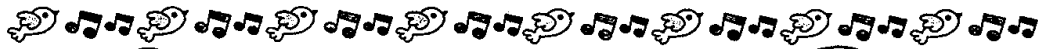
平成 27 年 4 月 8 日  
北区立王子桜中学校  
校長 富張 雄彦  
栄養士 飯田 理沙



## ご入学・ご進級おめでとうございます。

新入生の皆さんは新しい学校生活の始まりに、在校生の皆さんは学年が一つ上がり心機一転、やる気に満ちていることと思います。

学校給食は、成長期にある心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作っています。また、行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ給食を提供していきますので、楽しみにしてくださいね。



## 学校給食について



学校給食は、ただ単に「学校で食べる昼食」ということだけでなく、教育活動の一環として位置付けられており、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの心身の健康を増進し、体位の向上を図ることや、食に関する指導の生きた教材となるように、考えて作られています。

<h3>学校給食の目標</h3> <p>「学校給食法」第二條より</p>	<p><b>1</b></p> <p><b>健康</b></p> <p>適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p><b>2</b></p> <p>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。</p>	<p><b>3</b></p> <p>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。</p>
<p><b>4</b></p> <p>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。</p>	<p><b>5</b></p> <p>食生活が食に関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。</p>	<p><b>6</b></p> <p>わ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。</p>	<p><b>7</b></p> <p>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。</p>

本校は、毎日クラスに 1 枚「給食一ロメモ」を配布しています。その日の盛り付け図や、食の豆知識、アンケートが書いてあります。「自由コメント欄」を設けていますので、感想など自由に書いてください。皆さんのコメントをお待ちしています！

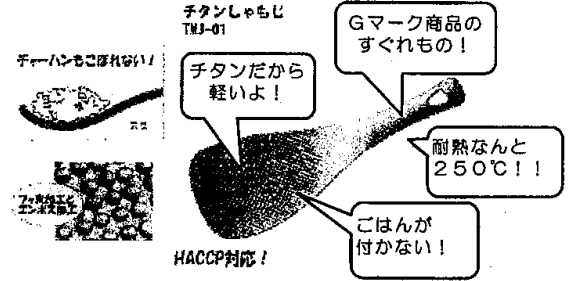
## 給食の食器具を新しく入れ替えました！

### 割れない溶けない丈夫なしゃもじ

●チタンなので丈夫で軽く安全です。高温保管庫にかけても大丈夫。耐久性が上がりました。人体に優しい素材なので安心です。

●ご飯がつかなくなりました。フッ素＋エンボス加工でご飯がしゃもじにつきません。

●ご飯がつかない上すくい易いので、配膳も上手に効果アップ。

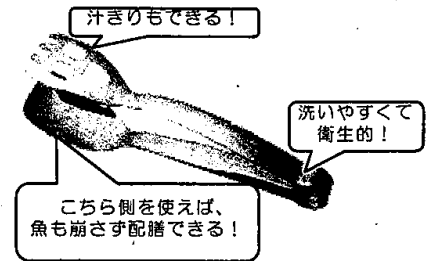


### スマイルトンク

●はさみの下部はへら形状なので、重なった料理も、汁や細かい具もすくいやすい。

●上部の穴からお料理を見ることが出来、力の加減も出来、挟んだお料理が穴部に引っ掛かるので滑り落ちもなく安定して握めます。

●逆さにして使えばスマイルフェイスの穴部により、汁切りもできます。



今年度から、給食器具を入れ替えました。(しゃもじとトンク) 配膳しやすく、衛生的で、グッドデザイン賞を受賞しているものです。大切に使ってくださいね。

### ★食物アレルギーについて

食物アレルギーについて、学校で管理する必要がある場合は、栄養士飯田までご連絡ください。

※給食におけるアレルギー対応について、北区の方針により、平成26年度から**除去食のみの対応**となっております。ご了承ください。

### ★給食費納入について

5月～2月の10回でお支払いいただきます。

口座振替は毎月5日、引き落とし開始日は6月5日です。