



給食だより

入学・進級おめでとうございます

新年度の学校生活が始まりました。今年度も栄養士は奥村拓です。一年間よろしく願いいたします。おいしく安全で子どもたちが楽しみになるような給食作りを心がけてまいります。

学校給食とは

給食は、子どもたちが成長するために必要な栄養バランスのとれた食事です。それだけでなく食に関する指導を行うための「生きた教材」でもあります。学校給食には以下のような目標があります。

学校給食 7つの 目標

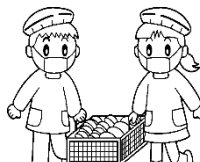
健康な
体づくり



望ましい食生活のお手本を
学ぶ



社交性を学び、
楽しく食べる



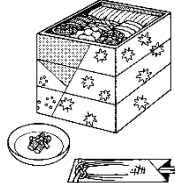
自然の恵みや
命への感謝



食を支える人
たちへの感謝



国や地域の食
文化への理解



食を通して
流通を知る



⚠ 感染性胃腸炎にご注意 ⚠

激しいおう吐や下痢などの症状があらわれる感染性胃腸炎が急増しています。感染性胃腸炎は例年寒くなる12月頃に流行し、2月頃から減少しますが、今期は3月になっても増え続け、この時期として過去10年で最多となっています。

感染性胃腸炎の原因の一つにノロウイルスがあります。

予防にはアルコールの効果は薄く、石けんを使った手洗いと食品を中心部まで加熱することが効果的です。食事の前や外出からの帰宅時には手洗いを心がけましょう。



給食調理員について

昨年度に引き続き今年度も、王子第三小の給食はハーベストネクススト株式会社の調理員が作ります。チーフを中心に7名の調理員が毎日、心を込めて子どもたちのために給食を作ります。



保護者のみなさまへ

毎月給食の献立表、給食だよりを各家庭に1枚、配付しています。

献立表は、給食の献立名と使用している食品について、給食だよりは、給食の献立紹介や食に関する内容を載せています。ぜひ、お子さんと一緒にお読みいただき、給食や食生活についてご家庭でお話してください。

【お願い】給食当番白衣の洗濯について

その週に給食当番だった児童は自宅に白衣を持ち帰ります。ご家庭で白衣の洗濯にご協力ください。ボタンのほつれやゴム劣化など不備がありましたら、学校までお知らせください。

