

給食だより 4月

平成 30年 4月 9日

新宿区立落合第六小学校

校長 竹村 郷

栄養士 太田 晶生



ご入学・ご進学おめでとうございます。

桜の花の便りとともに、今年も新しい学年がスタートしました。

ご入学・ご進学おめでとうございます。

給食も10日（火）から始まります。新一年生は初めての給食が16日（月）からスタートします。今年度も、安全で安心な給食であることはもちろん、児童のみなさんに喜んでもらえるような給食を作れるよう努めてまいります。



給食室のご紹介

給食を作っているのは「(株) 東洋食品」

チーフ 町口 美幸

サブチーフ 二村 光

調理員 田島 ちひろ 瀧野 麻衣子

河野 明美 荒川 庸世

上記 6名の調理員が給食業務に携わります。

心をこめて安心安全な給食を作ります。どうぞよろしくお願いいたします。



◆学校給食の目標◆

「学校給食法」に7つの目標が掲げられています。みなさんが将来、正しい食生活を送ることができるよう、栄養士はこの目標と、栄養摂取基準を参考に献立を考えます。

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 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。
3. 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。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるという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。
5. 食生活が食にかか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。
6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食生活についての理解を深めること。
7. 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。

◆児童1人1回当たりの学校給食摂取基準◆

区分	基準		
	低学年	中学年	高学年
エネルギー kcal	576	640	704
たんぱく質 g	21.6	24	26.4
資質 %	エネルギーの25~30%		
食塩相当量 g	2.2	2.4	2.6
カルシウム mg	315	350	385



◆毎月の配布物について◆

楽しい気分で給食時間がむかえられるよう、前年に引き続きまして献立の工夫を行ってまいります。

献立表は食材料を載せた詳細版と、ひらがな版の両面となっています。

ご家庭で冷蔵庫などに貼って、お子様と給食についての話題のきっかけにしていいただければと思います。

保護者の方へ

～お知らせとお願い～

◆給食時に必要なもの◆



給食袋の中にご用意いただきたいものをまとめました。

- ・ランチョンマット
- ・マスク
- ・ハンドタオル
- ・歯ブラシ

毎日持ち帰り、清潔なものを持ってくるようにしてください。

◆給食当番の白衣について◆

衛生管理の観点から、給食当番の児童は給食の白衣と帽子を着用しています。

毎週金曜日（週末）に持ち帰りますので、各ご家庭にて洗濯、アイロンがけをして学校に持ってきてください。

◆給食費の納入について◆

また、振替日は毎月16日（16日が休日の場合は翌日か翌々日）、再振替えは28日です。口座への入金準備をお願いいたします。振替え日に残高不足などで引き落としができない場合は、お手紙にて未納のお知らせをいたします。その際は翌月の給食費と合わせて振替えさせていただきます。

今年度の給食費の金額については、後日改めてお知らせいたします。

◆給食の写真をご覧いただけます◆

落六小のホームページにて給食写真・食材の産地・献立表を載せています。給食室や給食中の様子、食育活動の様子なども紹介していきたいと思っております。子供たちがどんな給食を食べているか、ぜひご覧ください。



落六小ホームページ（給食ページ） : <http://www.shinjuku.ed.jp/es-ochiai6/newdir1/kyuutop.html>

