



Table with columns: 実施日 (Date), 献立名 (Menu Name), 献立名 (Menu Name), 材料名 (Ingredients), 材料名 (Ingredients), 材料名 (Ingredients), 栄養価 (Nutritional Value) including kcal and protein.

◎お米は、宮城県産もえみのりを使います。
◎16日は友好提携都市である長野県伊那市産のりんごジュースを使用します。
※学校行事や感染症対策、食材費等の都合により、献立の変更並びに回数に変更になることがあります。

Summary table with 2 rows: 1日あたりの平均 (Average per day) and 3・4学年1人1回あたりの学校給食摂取基準 (School lunch intake standard for 3-4 grade students).

入学・進級おめでとうございます

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に郷土食や行事食を片付けの実践活動を通し、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



新宿区の学校給食の特徴

- 給食は学校の給食室でつくる自校方式です。
・手作りを基本とし、出汁やカレーのルー、コロッケなども手作りです。
・衛生的に安全な給食を提供します。
・野菜・果物・肉などは、原則として国産を使用し季節の食材を積極的に取り入れています。
・食器は高強度磁器食器を使用しています。
・友好提携都市の長野県伊那市と連携し、伊那市の農産物を給食に活用しています。