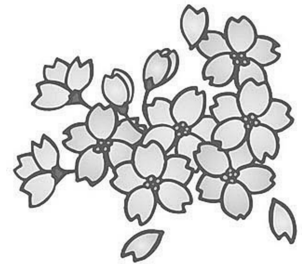


ご入学・ご進級おめでとうございます。

元気いっぱいの新入生を迎え、新年度がスタートしました。

成長期みなさんが、心もからだも大きく成長するためには、『健康』であることが大切です。そのために、毎日の『バランスのよい食事』を心がけていきましょう。

学校給食では、成長期子どもたちが望ましい食生活を身につけるため、次のようなことに配慮して献立を作成しています。



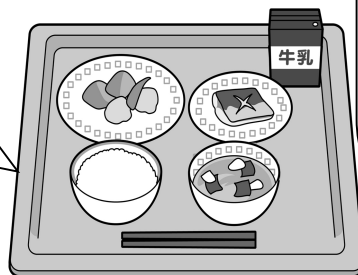
学校給食について…

1、いろいろな食品 を幅広く

- ・旬の野菜やくだもの、地場産物をできるだけ取り入れています。
- ・幅広く食材を使用し、栄養や食品のバランスのとれた食事内容に配慮し、生きた教材となるようにしています。

3、食文化 の伝承

- ・郷土食や行事食、世界の料理などを取り入れています。



2、安全でおいしい 手作り給食

- ・できる限り県内産や国内産で、不要な添加物のないものを使用しています。
- ・かつお節やさば節、昆布、煮干し、鶏ガラ、豚骨などでだしをとり、素材を活かす味付けを心がけています。
- ・食材や出来上がった料理の細菌検査及び食品添加物、残留農薬の検査を定期的実施しています。
- ・食物アレルギー対策として、そば・びわ・キウイフルーツ・落花生・アーモンド・カシューナッツ・くるみは使用していません。

4、生活習慣病予防 に配慮

- ・主食、主菜、副菜を組み合わせ、バランスよく食事ができるようにしています。
- ・無機質やビタミン類の多い食品（豆類、魚介類、海藻類、乳製品、緑黄色野菜）を積極的に取り入れています。

5、給食費 の効率的な運用

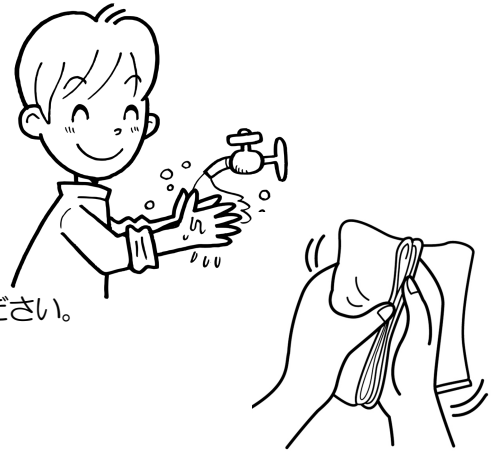
- ・保護者の皆様にご負担いただく学校給食費は、すべて食材の購入費として使用しています。
- ・使用する全ての食材について規格を定め、見積もり合わせをして購入しています。

ご家庭へのお願い

1. 清潔なハンカチの用意

・食事の前には必ず手を洗いましょう

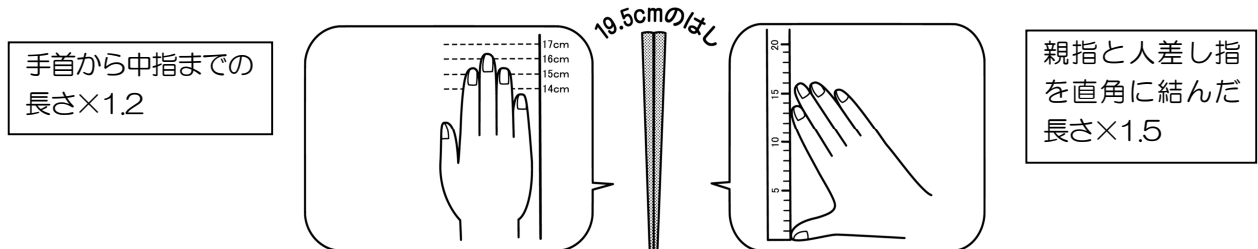
細菌やウイルスから身を守るために、清潔なハンカチを持たせてください。



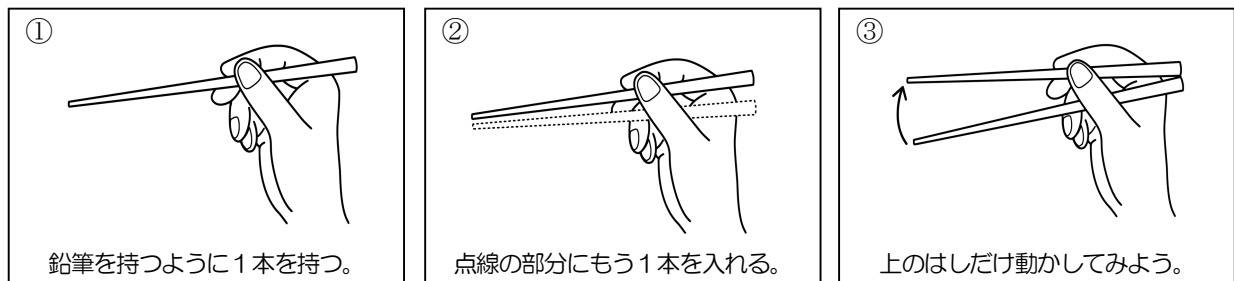
2. はしやスプーンなどを忘れずに

その日の献立により、はしだけの日やフォークやスプーンを使う日があります。献立表を見て確認してください。

・手の大きさに合ったはしを選びましょう。



・正しいはしの持ち方を練習しましょう。



3. 給食当番の白衣について

週末に、給食当番の子どもが白衣を持ち帰りますので、洗濯をして週始めに忘れずに持たせてください。また、白衣のボタンや帽子のゴムなどの点検をしていただき、必要に応じて繕っていただけると助かります。

※クラスのみんなが気持ちよく使えるように、ご協力をお願いいたします。



4. 給食費について

学校給食法に基づき、保護者の皆様のご負担で材料を購入しています。滞納されますと公平性が保てなくなります。納期限内の納入をお願いいたします。また、給食費のお支払いは、口座振替でお願いします。申請は市内金融機関窓口でお手続きください。