

ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期が始まりました。新しい学年、新しいクラス、新しい担任の先生、新しい友だち、ドキドキがいっぱいの毎日ですね。何をするにも、健康が一番です。よく体を動かし、好ききらいせずに1日3回の食事をしっかり食べ、十分な睡眠をとって、健康な体をつくっていきましょう。

● 給食のめあて ● 給食について知ろう

給食当番になったら、次のことに気をつけましょう。

白衣

きれいに洗たくしてありますか？使ったあとは、きれいにたたんでありますか？

ハンカチ

きれいなハンカチを給食当番用に身につけておくとよいですよ。



ぼうし

かみの毛がはみ出していませんか？

マスク

口と鼻はかかれていますか？

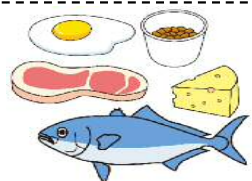
手

石けんできれいに洗いましたか？  
つめは短く切ってありますか？

● 栄養のめあて ● 食べ物の名前を覚えよう！！

健康な体づくりのためには、いろいろな食品を組み合わせることが大切です。給食もこの3つの食品群がそろるように考えられています。

おもに体の組織を作る食品



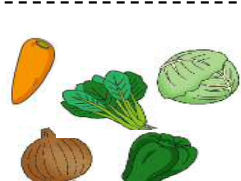
血や肉や骨になる

おもにエネルギーになる食品



熱や力になる

おもに体の調子を整える食品



体の調子を整える

学校給食の7つの目標

<p>①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>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。</p>	<p>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。</p>	<p>④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>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。</p>	<p>⑥我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>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。</p>	

～江戸取小学校給食のご紹介～

江戸取小学校の給食は、(株)東洋食品の栄養士が献立を考案し、献立会議を開き、献立を作成しています。今年度も行事献立、日本の郷土料理、世界の料理等を盛り込みます。

今年度で全学年がそろい、食数は教職員を入れて約580名です。

(株)東洋食品栄養士2名、調理員6名、計8名で給食運営を致します。

今年度も「安心・安全・そしてぬくもりある、おいしい給食作り」を目指していきますので、ご理解とご協力の程、よろしくお願い致します。

給食に関するご質問やお問い合わせは下記までご連絡ください。

電話番号 0297-78-2810 (栄養士 黒田 智子)

