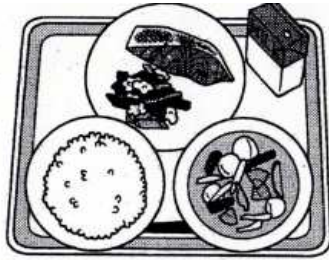


4月 給食だより

相馬市立桜丘小学校
令和6年4月8日

ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期がスタートしました。新しい学年、クラス、先生、友達など環境も変わり、緊張している人も多いのではないのでしょうか。おいしい給食がみなさんを待っています。

給食は学校教育の一つとしてあるものです。苦手なものが食べられるようになった、片付けがきちんとできるようになった、食べ物についての知識が増えたなど、この1年間の給食を通して新たに成長するところがあるとうれしいです。自分でも目標を持ってみましょう。



学校給食の役割

給食は栄養バランスのとれた食事によって、子どもたちの健康や心と体の成長を支えています。

それだけでなく、食に関する指導をするための重要な教材として、望ましい食習慣と食に関する正しい知識や実践力を身に付けることができます。また、地場産物や地域の郷土料理、行事食などの提供を通して、地域の文化や伝統への理解と関心を深めることが期待されています。



- 主任調理員 木下由紀子・小野田理紀
佐藤雅子・菊地知子
- 栄養職員 伊藤拓也



以上の5名が、今年度の桜丘小学校の給食を作ります。給食室一丸となり、子どもたちのために、おいしく安全な給食を作ってまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



給食当番について

体調

給食当番の時は、体調をチェックします。下痢やおう吐、腹痛などの症状がある場合は、担任に知らせてください。健康な状態で、給食当番に取り組みます。

白衣

給食当番の白衣は配ぜんの際に髪の毛などが給食に入るのを防ぐ役割があります。衛生的な配ぜんのためにも清潔な白衣を身につけます。給食当番が終わった日には白衣をご家庭に持ち帰りますので、洗濯をしていただくよう、ご協力をお願いいたします。



献立表をご覧ください

カルシウムアップ…カルシウムの多い食材を使った献立

鉄分アップ…鉄分の多い食材を使った献立

日本型食生活献立…日本型食事の献立
(主食・主菜・副菜・汁物)

カミング30献立…よくかんで食べることを意識した献立

そうま😊うまうま献立…相馬産の食材を使った献立

相馬市の給食では特色のある献立を提供しています。献立表に毎月記載いたします。

