

4月給食たより

にゅうがく しんきゅう 入学・進級おめでとうございます！

ご入学・ご進級おめでとうございます。新入生みなさんは新しい学校生活の始まりに、在校生みなさんは学年が1つ上がり心機一転、期待ややる気に満ちていることと思います。

今年度も子どもたちの健やかな成長を願い、安全でおいしい給食が提供できるよう、職員一同取り組んでまいりますので、よろしくお願いたします。

給食開始は4月22日(月)からの予定です！

学校給食の内容について

学校給食の献立は、文部科学省が定める「夜間学校給食摂取基準」に基づき、在籍生徒の年齢・性別構成をもとに作成しています。1日に必要な栄養量の1/3程度を基本とし、日頃の食事不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めにとれるよう基準値が決められています。

給食は予約制です。
献立表に書かれている締め切り日までに自分で予約を入れてください。締め切り後の変更はできません。また、予約をした給食は、必ず食べるように心がけてください。

容量が180ccのビン牛乳です。飲み残しは、廃棄し、キャップを閉めて返却してください。

デザートには季節の果物のほか、ゼリーやケーキなども手作りのものを提供します。

主食は、ご飯(米飯)が基本で、白ご飯のほか、麦ご飯、混ぜご飯、赤飯などを提供します。月1回程度パンや麺の日もあります。

だしは、昆布やカツオ節、鶏などからとり、うま味を生かして塩分を控えめにしています。化学調味料は使用しません。

●栄養摂取基準
エネルギー860kcal
タンパク質28~43g

★アレルギー対応について★

除去食などのアレルギー対応は行っていません。

使用食材の詳細がわかる献立表を配布しますので、担任等にご相談ください。