

給食だより

平成31年 4月号
さいたま市立大宮東小学校

学校給食は、学校における食育の中心的な役割を担っています。本校では、「給食の約束を守って、友だちと楽しく食べる」、「給食の大切さを認識し、バランスよく食べる」、「感謝の気持ちをもって食べる」ことを給食目標としています。本年度も、お子さんが健やかに成長することができるよう努めてまいりますので、御家庭の御協力をお願いいたします。



学校給食の食事内容

○学校給食では、お子さんに不足しがちなカルシウムやビタミンなどを多く摂取できるように、**主食、おかず、牛乳**を組み合わせています。

○生活習慣病を予防する観点から、**炭水化物・たんぱく質・脂質**から摂取するエネルギーの比率を考慮して、献立を作っています。

(炭水化物50～65% たんぱく質13～20% 脂質20～30%)

○**米飯を中心**として、旬の食材や郷土料理などの和食文化を大切にしています。

♡1年生はじめての給食♡



4月17日(水)より、1年生もいよいよ給食がスタートしました。まだ慣れない配膳の時間は、2年生が助っ人に入って一緒に準備をしています。小学校の給食を楽しみにしていた児童も多く、初日から食缶を空にして返してくれたクラスもありました。

「はしの日」について

毎月19日を「食育の日」として、はしを使って食べる和食の献立を実施しています。この日は先割れスプーンをつけませんので、はしを忘れずに持ってくるようお願いします。



～ 給食室の紹介 ～

本校給食室では、市が委託した民間業者の㈱日京クリエイトが調理業務を担当しています。献立作成と給食室の管理業務は、栄養教諭が行っています。

調理員6名と栄養教諭(宮崎)で、今年度も安全でおいしい給食を児童へ届けられるように、頑張っていきます。

