

給食だより 4月号

令和8年4月6日
品川区立八潮学園
校長 夏井 真一



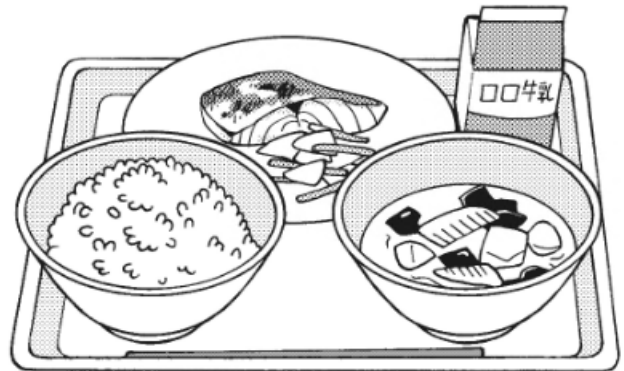
ご入学・ご進級おめでとうございます

今日から新学期が始まります。今年度も、栄養士と調理員17名(株式会社東京天竜)で、安心・安全でおいしい給食を作ります。

栄養バランスのとれた食事子どもたちの心と体の成長を支え、給食時間が楽しく学びあるものになるよう努めてまいります。1年間、学校給食にご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

おいしい 学校給食 学べる

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめるための教材としての役割もあります。



適切な栄養量がとれます！

学校給食は、「学校給食摂取基準」(文部科学省)に基づき、望ましい栄養量を算出して、献立を立てています。具体的

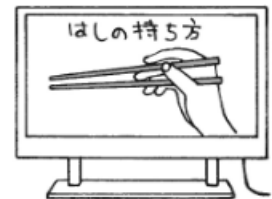
には、カルシウムなどの、家庭での食事で不足しがちな栄養素を、可能な範囲で、学校給食で補うなどの工夫がされています。



教材です！

給食の時間では、準備から片づけまでの活動を通して、正しい手洗いやはしの使い方などの望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。

また、授業の導入やふり返りで、献立や食品などが使われていて、教材にもなっています。



©少年写真新聞社2024

4月の給食目標：給食のきまりを守り、手際よく準備しよう

給食当番は週末に白衣・帽子・給食袋を持ち帰ります。

必ず洗濯をして翌週学校に持たせるようにしてください。ご協力

をお願いいたします。また、食品衛生の観点から、給食当番はマスク

を着用します。給食当番の週には、マスクを忘れずに持ってくるよう、お願いいたします。

感染症予防のためにも、普段からランドセルやカバンの中に数枚入れておくとう安心です。



【問い合わせ】八潮学園 栄養士 八代 美弥子

電話 03-3799-1641

FAX 03-3799-1643