



4月号

いいことたくさん 川本中!!

平成29年4月10日

ご入学・ご進級おめでとうございます

子どもたちは新しい環境の中で、期待でいっぱいなのではないでしょうか。今年度も子どもたちの健やかな成長のために、安全安心でおいしい給食をつくっていきますので、よろしくお願いします。



学校給食の役割



pixta.jp - 15672934

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。それだけではなく、食に関する指導をすすめ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つけさせることができます。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。

給食当番の身支度をととのえましょう

衛生的な配ぜんができるように、給食当番の身じたくを確認しましょう。

- ① 帽子から髪の毛が出ないようにする
- ② マスクは鼻と口が出ないようにする
- ③ つめは短く切っておく
- ④ 手は石けんを使って洗う
- ⑤ 清潔な白衣や帽子を着る



安全安心な給食の提供に努めています

給食では、衛生管理の基準が定められ、それに基づいて調理をしています。例えば、加熱調理は中心温度が75℃で1分間以上（ノロウイルス汚染の恐れがある食品は85℃～90℃で90秒間以上）など、細かく決まっています。栄養バランスがよくておいしいだけではなく、徹底した衛生管理のもとで、安全安心な給食づくりを行っています。

心がけよう！



学校給食の栄養量

給食の基準は、家庭で不足しがちな栄養素を考慮して決められています。特にカルシウムは1日に必要な量の1/2を摂取できるようにになっています。

給食費 月額4900円 1食単価300円

給食費はすべて食材費として使われます。

(＊4月～2月まで振替。8月も振替あります。)

