



給食について

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができ、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

〈児童1人1回当たりの学校給食摂取基準〉

☆ 栄養摂取基準 6～7歳（g）

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	マグネシウム	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB ₁
530Kcal	エネルギー全体の13～20%	エネルギー全体の20～30%	290mg	2g	40mg	2mg	160μgRE	0.3mg

ビタミンB ₂	ビタミンC	食塩相当量	食物繊維
0.4mg	20mg	1.5g未満	4g以上

〈給食の内容〉

- 1 1年生の給食の始まり 4月中旬から始まります。
- 2 給食費については、各家庭に郵送されている書類をご覧ください。
「学校給食」の申込の手続きを2月28日までにお願いします。
※申し込みの手続き方法について、オンラインではなく紙面を希望される場合は説明会終了後お申し出ください。

3 献立 毎月献立表を配布します。

献立や材料で気を付けていることは・・・

- 添加物や化学調味料ができるだけ使用されていない調味料や缶詰を使用しています。
- 米や肉、野菜や果物は国産のものを選択しています。
- 加工品は使用せず、手作りを心がけています。
 - ・ハンバーグ、ふりかけ、カレーやシチューのルー、蒸しパン、ケーキ、ゼリー類等
 - ・だしについても、削り節、昆布、煮干、鶏がら、豚骨などでとっています。

4 白衣

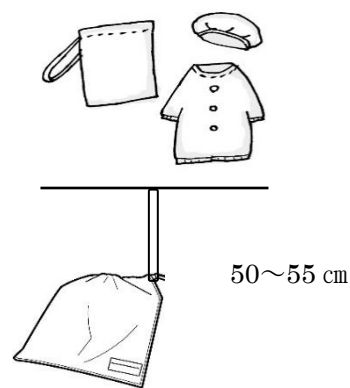
- ・白衣は各自で用意して頂きます。衛生面、着やすさを考慮し、前ボタンの白衣型、もしくは手首や首回りがゴム仕様のスモック型が望ましいです。既製品でも手作りでも構いませんが、お子さんが各自で着やすい物、長く使用できる物を御用意ください。合わせて、帽子とそれらを入れる袋を御用意ください。



袋の中身

白衣・帽子・マスク等

袋は、床につかないようにひもの長さ込みで50cm～55cm位の長さにしてください。



*白衣の色は汚れが目立つように「白」が望ましいです。

5 ナフキン、マスク、口ふきタオル

毎日使用するので、忘れずに持たせてください。

6 給食時間

12時20分から13時00分までです。(準備や後片付けの時間も含まれます。)

7 食物アレルギー対応について

就学時検診時に「食物アレルギー対応申出書」にて対応の希望の有無を確認しています。希望される方には、「学校生活管理指導票」(町田市様式)をお渡しし、医療機関で記載してもらったものを、本日、御提出ください。入学前までに面談をさせていただきます。

なお、健康調査票については、記入したものを入学式当日に御提出ください。