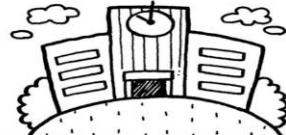
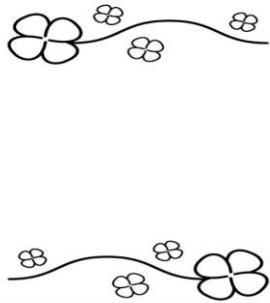


⑫ 給食について

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	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る判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	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。 	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。
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。 	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。 	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。 	

〈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B1
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B2	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 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ウ、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。

3 白衣

白衣は各自で用意していただきます。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ご用意ください。合わせて、帽子とそれらを入れる袋をご用意ください。

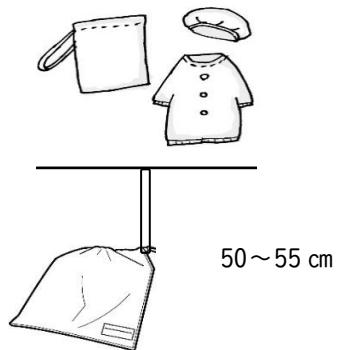


白衣型



スモック型

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。

4 ナフキン、口ふきタオル（給食当番は、マスク）

毎日使用するので、忘れずに持たせてください。

5 給食時間

準備や後片付けの時間を含め、40分間です。

6 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」をお渡しし、入学前までに面談をさせていただいている。