



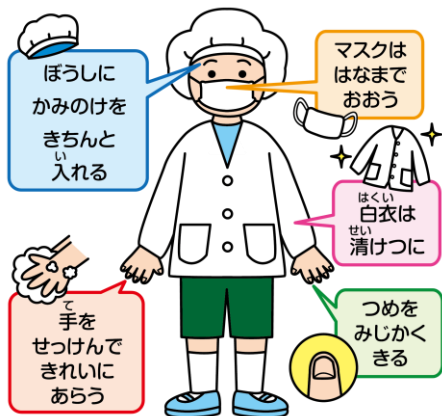
R6年 4月 17日
江戸川区立清新第一小学校
校長 石橋 悟

あたらしい がつねん せいかつ 1 しゅうかん がたちました。がっこうきゅうしょく は、えいよう
新しい学年での生活がスタートして 1週間 がたちました。学校給食 は、栄養バランスのとれ
た しょくじ で子どもたちの健やかな成長 を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材 となるもので
す。ちいき でとれる新鮮な食材 を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、こころ をこめておいしい
給食作りにつとめてまいります。どうぞよろしくおねがい致します。

給食には、たくさんの学びが詰まっています....



給食当番活動を通して学ぶこと.....



給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をするなどことを学びます。

ごはん係



22日からマナーアップ週間が始まります.....

「良い姿勢で食べること・食器をピカピカにして返すこと」意識しましょう。



ご家庭へのおねがい

毎日、清潔なハンカチ・ランチョンマット・マスクを持たせてください。週末には給食当番が白衣を持ち帰ります。洗濯後、アイロンをかけて月曜日に持たせていただくようお願いします。

給食当番の前日や当日、下痢・嘔吐などの症状がある時は、感染症予防のため当番活動はできません。担任に連絡をお願いします。

1. 令和6年度の給食予定回数 191回

1学期	4月10日(水)	～	7月18日(木)
2学期	9月3日(火)	～	12月24日(火)
3学期	1月9日(木)	～	3月21日(金)



2. 令和6年度の給食費について

令和6年度も給食費無償化事業を実施します。徴収はありません。

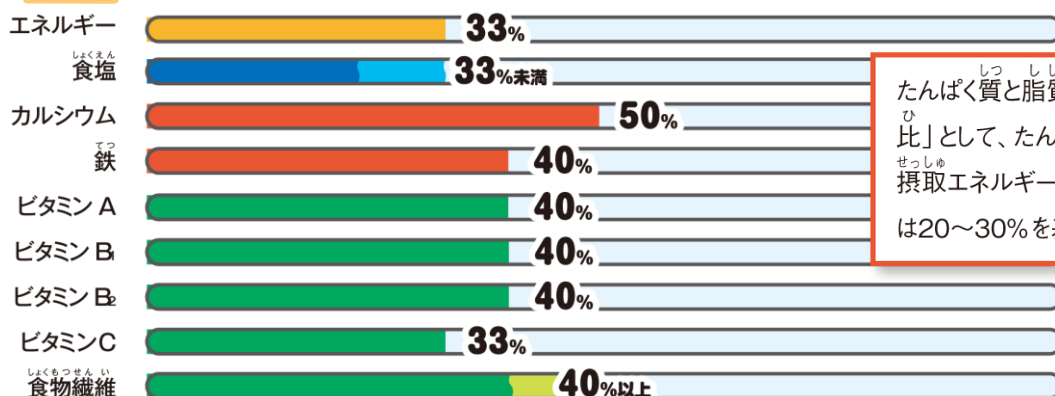
3. 給食調理について

今年度も引き続き葉隠勇進株式会社に調理を委託します。毎日14名の調理員で給食調理を行います。



がっこうきゅうしょく えいよう 学校給食の栄養

1日の食事摂取基準¹⁾などに
対する学校給食の割合



たんぱく質と脂質については「エネルギー比」として、たんぱく質は学校給食による摂取エネルギー全体の13～27%、脂質は20～30%を基準値としています。

1) 食塩と食物繊維については「日本人の食事摂取基準」の「目標量」、他の栄養素は「推奨量」での比率になります。

春…新芽の季節

～限られた期間だけの美味しい味～

たけのこ



竹の地下茎から出てくる芽で、10日(旬日)で竹になるといわれることから「筍」の字が当てられます。採りたてのものは春にしか味わえず、季節感を大切にする日本料理では春の料理に欠かせない食材です。

アスパラガス



種をまいて収穫できるまで通常数年かかります。日を浴びたグリーンアスパラガスと、日光を当てないように盛り土などをして育てるホワイトアスパラガスがあります。

にんにくの芽



にんにくから出る花芽で、「にんにくの茎」ともいいます。球根を大きく育てるために摘みとられてしまいましたが、花が咲く前の若い芽にはおいが穏やかで甘みもあり、中国料理によく使われます。