

もぐもぐだより

～給食・食育だより～

令和6年4月26日
江戸川区立小岩小学校
校長 大川千章
栄養士 飯田真由

No.1

入学・ご進級おめでとうございます

春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。初日の給食は、小岩小で大人気メニュー・カレーライスを提供しました。

今年度も給食を作ってくださいるのは、株式会社藤江の皆さんです。新しいメンバーも加わり、7名の調理さんで、毎日朝早くから調理してくださっています。

このもぐもぐだよりでは、給食・食育活動の様子、食べ物や健康についての情報などをお伝えしていきます。レシピのリクエストや給食に関する質問がありましたら、お気軽にお声掛けください。

栄養士よりごあいさつ！



栄養士を務めます、飯田真由と申します。小岩小学校5年目となりました。毎日の給食を通して、食事の大切さや楽しさ、感謝の気持ちを伝えていきたいと思ひます。今年度も様々な行事食やお楽しみ給食を実施していきますので、ご家庭で話題にいただけると嬉しいです。1年間よろしくお願い致します。

～ご家庭へのお願いとお知らせ～

献立表

月末に、翌月の献立表を配布します。お子さんと一緒に目を通してください。



給食当番

お子さんが給食当番の週は、週末に白衣を持ち帰ります。お手数ですが、洗濯とアイロンがけをお願いいたします。



学校給食の目標

- 適切な栄養で健康な体をつくること
- 食について正しい理解を深め、望ましい食習慣を養うこと
- 助け合い、協力し合う社会性を身につけること
- 自然の恵みに感謝する心を育てること
- 食に関わる人に感謝の気持ちをもって食べること
- 地域の食文化を知り、未来に伝えること

小岩小の給食は・・・

- 旬の食材
- ごはん、和食中心
- 行事食
- 郷土料理
- 世界の料理
- リザーブ給食
- テーブルマナー給食

ホームページ

小岩小のホームページでは毎日の給食の様子を掲載をしています。献立表ともぐもぐだよりは、給食→献立表・給食だよりのページにカラー版で掲載していますので、ぜひご覧ください。

