



松戸市立小金小学校
令和4年度 4月

ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちが栄養バランスのとれた食事をクラスの仲間や先生と一緒に食べ、その中で心を豊かにし、体の健康を育んでいきます。さらに給食を通して、健康に過ごすためのよい食べ方やマナー、協力の大切さや感謝の心を伝えていきたいと思えます。今年も安全でおいしい給食を目指してまいりますので、よろしくをお願いします。

〈小金小学校の給食について〉



1. 給食内容

*主食 (週あたりの回数)

- ・ご飯 (3回) 千葉県産を使用 (ふさこがね)
- ・めん類 (1回) うどんやラーメン、スパゲティなど
- ・パン (1回) 県内統一規格の無漂白小麦粉を使用しています。

*副食 (おかず) 品質のよい、安全性の高いものを使用し、肉、魚、豆類、野菜などをバランスよく献立に取り入れています。手作りを心がけています

*牛乳



毎日、牛乳がつきます。日々成長している子どもたちに必要なカルシウム、ビタミン、タンパク質を補っています。

学校給食では、子どもたち1人ひとりの体と心の成長を支えるために、美味しい給食を提供していきます。

また、学校給食には望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみて下さい。

給食調理員・栄養士の紹介

毎日の給食は11名の調理員が作ります。安全で美味しい給食を作ります。宜しくお願いします。

経験豊富な調理員さんたちは、チームワークよく800食の給食を時間内に美味しく仕上げます。今は、黙食の給食時間ですが、子どもたちが笑顔になる給食作りをこころがけていきます。



4月18日から1年生も給食が始まりました

給食が始まる前、真剣な顔をして、先生の話しを聞いていました。お当番さんは、白衣に着替え、6年生のお兄さんやお姉さんに手伝ってもらいながら、食器や食缶を慎重に運び給食の用意をしました。6年生は優しく給食の準備や盛り付け方を教えていました。6年生の姿をみながら、同じように盛り付けを頑張っている1年生は真剣そのものでした。毎日の積み重ねで、1学期が終わる頃には6年生のように上手に給食の準備ができるようになります。成長が楽しみです。

始めて食べる小金小学校の給食は興味津々のようでした。残りも少なくよく食べていました。

