

ご入学で進級おめでとうございます



新年度を迎え、新しい環境での学校生活がスタートします。学校給食では子どもたちの体と心の成長のため、安心安全で栄養バランスのよい、おいしい給食づくりに努めます。

【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。 	学校給食は学校教育活動の一環として実施されています。 

【給食当番の白衣・エプロンについてのお願い】


- ★給食の準備は、児童生徒が交替で給食当番になります。
- ★当番の服装は、衛生管理上、白衣またはエプロン・帽子・マスクを着用します。
- ★白衣やエプロンなどは給食当番を交代するときに持ち帰りますので、きれいに洗って持たせて下さい。なお、ボタンがとれていたり、傷んでいるところ等がありましたら、補修していただくと大変助かります。ご協力をお願いいたします。

【平成29年度】

給食回数	給食費（1年間）
小学校 190回	小学校 51,900円
中学校 190回	中学校 64,300円

(小学校1年生の給食開始は4月17日(月)の予定です。)




毎月19日は「食育の日」 給食で日本各地を味わおう!


～群馬県～

毎月19日は「食育の日」です。小松市では年に数回、日本各地の郷土料理や特産物を学校給食にとり入れ、紹介しています。学校給食をとおして日本各地の郷土料理や特産物を知ることによって自分の住む地域の食文化をふりかえる機会にしたいと考えています。

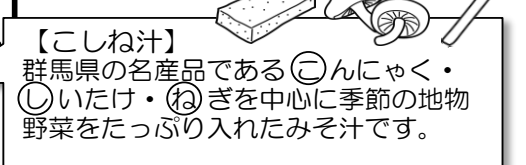
【鶏めし】
群馬県高崎市に伝わる郷土料理です。甘辛く煮込んだ鶏肉がごはんにとりやすいです。駅弁としても人気があります。



【梅ゼリー】
梅の生産量が全国第2位。



【こしね汁】
群馬県の名産品である①んにやく・②いたけ・③ぎを中心に季節の地物野菜をたっぷり入れたみそ汁です。



4月分給食献立もりつけ表

Bブロック 中学校		小松市教育委員会 (小松市学校給食会)		
月	火	水	木	金
入学・進級 おめでとう				
6日	始業式 入学式			7日 桜もち 即席漬け わかめご飯 すまし汁 ヒレカツ 2個
10日 おかかふりかけ 発芽玄米ご飯 かきたま味噌汁	11日 ヨーグルト ごはん	12日 米粉バターパン 和風スパゲティ	13日 きなこ豆 ごはん	14日 セルフサンド 胚芽パン
17日 カレーライス 福神漬	18日 チーズクッパ コーンかきたまスープ	19日 ごはん	20日 ミルクロール チャバツのクリーム煮	21日 たけのこちらし 団子汁
24日 米粉バターパン ポテトスープ	25日 ごはん	26日 鶏めし こしね汁	27日 ミルクロール ポークビーンズ	28日 チャーハン 中華スープ

今月の目標

給食の準備と後片付けの 仕方をマスターしよう

- ・給食当番の素早い取りかかり
- ・正しい配膳
- ・きちんとした片付け

