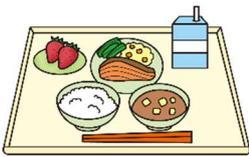


御入学・御進級おめでとうございます。学校給食は、子供たちの健やかな成長のため、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年度も1年間、よろしくお願いします。

学校給食の7つの目標



① 適切な栄養摂取

健康の保持増進を図ること。



② 望ましい食習慣

日常生活における食事について正しい理解を養うこと。



③ 明るい社交性

社交性を養い、学校生活を豊かにすること。



④ 生命および自然の尊重

尊重する精神と環境保全に努める態度を養うこと。



⑤ 食に関わる人びと

勤労を重んずる態度を養うこと。



⑥ 伝統的な食文化

我が国や各地域の優れた食文化について理解を深めること。



⑦ 食料の生産、流通および消費

生産、消費等について正しい理解に導くこと。



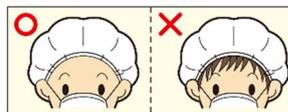
給食当番の身支度チェック

給食当番の人は毎日チェックしよう！
自分の健康状態を確認し、下痢、嘔吐、腹痛がある場合には当番を替わってもらいましょう。

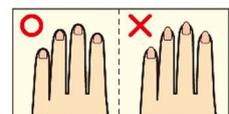
みんなで協力 楽しい給食



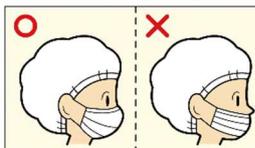
給食当番の人も、それ以外の人も、協力して準備をしましょう。



三角巾からかみの毛が出ないようにしよう。



つめを短く切ろう。



マスクで鼻から口までしっかり覆おう。



白衣は清潔に扱おう。



石けんを使ってしっかり手を洗いアルコール消毒をしよう。



地産地消情報 ~アスパラガス~



日光市ではグリーンアスパラガスを作っています。アスパラガスには、グリーンとホワイトがあります。土をかぶせて育てたのがホワイトアスパラガスです。太陽をたっぷり浴びて育ったグリーンアスパラガスには、アスパラギン酸が多く含まれていて、疲れをとり、元気な体にしてくれます。