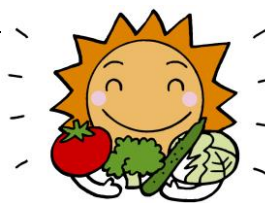


4月給食だよ!



平成30年4月発行 七葉共同調理場



七葉共同調理場の給食

七葉共同調理場は七葉小学校、加治川小学校、七葉中学校、加治川中学校の計4校に給食を運んでいます。児童生徒・教職員合わせて約830名の給食を栄養士1名、調理手13名で作っています。



新発田市は農作物に恵まれた地域で、給食で使用する農作物の50%以上が新発田市で作られたものを使用しています。

入学おめでとう

新入生のみなさん、入学おめでとうございます。また、在校生のみなさん、進級おめでとうございます。光あふれる春、希望で胸をふくらませて新しい学年がスタートしました。給食センターもまた新たな気持ちでおいしい給食づくりに励みます。新しい生活をスムーズに送るために毎日の食生活を大切にしましょう。



また、郷土料理に身近に感じてもらえるよう、毎月19日の食育の日には小煮物を献立に入れています。四季折々の具材を取り入れた小煮物は子どもたちにも人気です。

今年度も、安心安全でおいしい給食作りに励みたいと思います。よろしくお願いします。




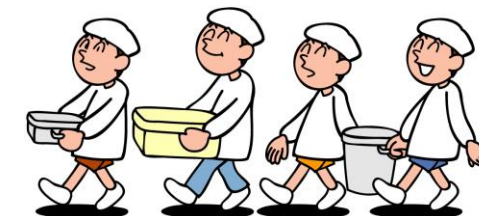
学校給食の目標

<p>食育基本法が成立したのを受け、学校給食法も改正されました。学校給食では新たに7つの目標を定めています。</p>	 <p>①適切な栄養の摂取による健康増進を図る。</p>	 <p>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ための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。</p>	 <p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う。</p>
 <p>④食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にすることを養う。</p>	 <p>⑤食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。</p>	<p>まごはやさしい</p>  <p>⑥わ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。</p>	 <p>⑦食料の生産、流通、消費について正しい理解を導く。</p>

給食が始まります!!

きゅうしょくとうばん みじたく
給食当番の身支度チェック

- ①髪の毛は全部帽子に入れましょう
- ②マスクはきちんとつけましょう
- ③つめは短く切っておきましょう
- ④手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤清潔な白衣を身につけましょう

保護者の方へ

給食当番の順番がまわってききましたら、白衣の洗濯をお願いします。また、清潔なマスクの持参もお願いします。