

4月の給食だより

ご入学、ご進級、おめでとうございます。

「給食だより」では、さまざまな食に関する情報をお知らせしていきます。一年間よろしくお祈りします。

給食がはじまります！

給食は、成長期にある皆さんの心身の健康や発育・発達を支えるための栄養バランスの良い食事です。また、食事のマナーについて学び、準備から後片付けまで行うことにより、望ましい食習慣の実践力を身に付けるための「生きた教材」でもあります。

さらに、献立には、旬の食材、地場産物、郷土料理や行事食などを取り入れ、地域の文化や伝統について理解と関心を深められるようにしています。

何より、お友達や先生と一緒に食べる楽しい時間ですね。

わたしたちが

十分な衛生管理のもと

安全・安心で

おいしい給食づくりに努めます！



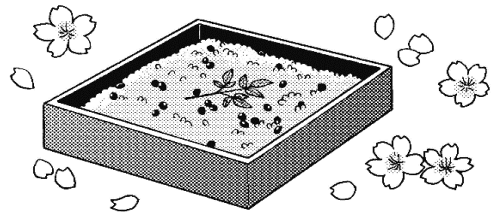
4月9日 入学お祝い献立

赤飯は、もち米と小豆を蒸して作ります。

子どもが生まれた時や、入学式や卒業式、成人式、節句など、子どもの健やかな成長を祝う時や人生の節目に食べます。

小豆の赤い色が

めでたいからとされています。



給食費について

4月から2月（8月除く）に、定額を収集します（後日お知らせします）。寄宿舎生については、寄宿舎食費も併せて収集します。

ご家庭の都合等により、給食を食べないことが事前に決まっている場合は、3週間前の金曜日までに担任の先生にご連絡ください。3月に、その分を差し引いて精算します。

給食費は、食材購入に充て、安全でおいしい給食づくりのために使っています。

