

給食だより

令和5年度 4月

〈江田島市学校給食共同調理場〉



ご入学・ご進級おめでとうございます。
新学期が始まりました。新しい環境や新しい出会いにワクワクする反面、緊張で疲れも出やすくなります。
食事と睡眠を規則正しくとり、元気に過ごしましょう。今年度もよろしくお願ひいたします。

がっこうきゅうしょく あんない 学校給食のご案内



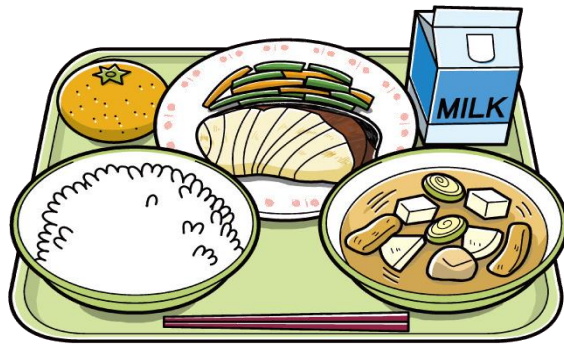
献立について

●主食

ごはん：月・火・水(隔週)・木曜日
(広島県内で栽培された米を使用)

パン：金曜日

めん：水曜日(隔週)
(小型パンと併用)



●牛乳

毎日つきます。子供たちの成長に必要なたんぱく質、カルシウム、ビタミン類などを補います。

●おかず

主菜(肉・魚・卵・豆類等)と副菜(野菜等)が、2~3品つきます。デザートや果物がつくとときもあります。

【お願ひ】

◎給食費は、子供たちに給食を提供するための大切な費用です。ご理解・ご協力、よろしくお願ひいたします。
(1食：小学校235円、中学校280円)

◎給食エプロンは洗濯し、マスク、ハンカチを忘れずに持ってきてください。

◎食物アレルギーを新たに発症した場合、原因食材等が変更になったときは、すみやかに学校までお知らせください。



給食の目標について

健康の保持増進を図る



望ましい食習慣を養う



社会性と協同の精神を養う



生命及び自然を尊重する態度を養う



食にかかわる人々への感謝の心を育てる



伝統的な食文化への理解を深める



食を通して社会の仕組みを学ぶ



給食は、「学校給食法」で目標が掲げられ、教育の一環として実施されています。

江田島市の食育キャラクター
「もりもりぼうや」



令和5年度からの学校給食について

今年度から、江田島市内の全小中学校と江能分級を合わせた約1,200食を江田島市学校給食共同調理場(昨年度までの西能美学校給食共同調理場)から提供します。

子どもたちの心と体を支えられる「安全・安心な給食」、「おいしい給食」を作るよう努力していきます。給食へのご理解・ご協力をよろしくお願ひいたします。



毎月の献立表やおたよりに目を通してください



給食でどんなものを食べているか、献立表で確認したり、お家でお子さんと話してみたりしてください。