



御入学、御進級から1週間が経ち、新しいクラスでの生活にも少し慣れてきた頃でしょうか。今年度も給食室は、子供たちの心と体の健やかな成長を支えていくために、おいしくて安全な給食を力を合わせて届けていきたいと思ひます。

## 人を良くすると書いて『食』～学校給食の目標～

「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字のそもそもの成り立ちとは違うようですが、食べ物や食べ方の大切さをよく言い当てたものだと思います。心身の健やかな成長を願ひ、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通した人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

がっこう  
**学校**  
きゅうしょく  
**給食の**  
もくひょう  
**目標**



適切な栄養と味覚で、  
健やかな体と心を育む。



食べることの大切さや  
喜びを知る。



給食を手本に望ましい  
食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、  
自分でも考え、判断して  
食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをも  
って食事をいただくこ  
とができる。



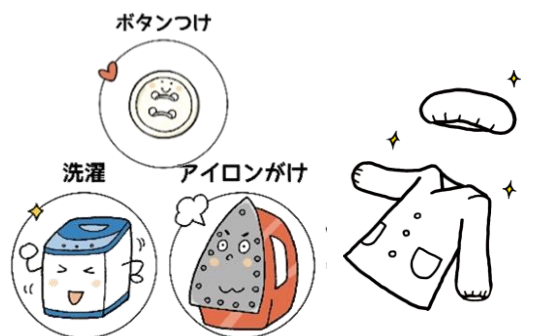
他人のことを考えて  
思いやり、学校生活を  
豊かなものにする。



食を通して地域の伝統  
や歴史を学び、食文化  
を未来に伝えていく。

## 保護者のみなさまへ

給食当番の着る白衣は、クラスのみんなで使用します。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯やアイロンがけ、またボタンが取れかけていたらボタンつけなどの御協力をよろしくお願ひいたします。



# 給食室の紹介 & 給食スタート!

今年度は、前川小660食を調理員11名 & 栄養教諭1名の計12名が力を合わせて給食作りに励んでまいります。学校に来る楽しみの1つになるような、またバランスの良い食事の見本「**生きた教材**」になるような給食を目指していきます。

学校HPで食育だより  
(カラー版)が見られます!



【4つの大きな回転釜があります】



【4月12日 新年度給食スタート】



【フライヤーでコロッケ調理中】



【4月13日 給食写真】

ツナポテトコロッケは、1つ1つ手作りしました。手作業で芽を取り、蒸して、漬して、形を整えて、衣をつけて、揚げていきます。食物アレルギー除去食対応「卵・バター・ツナ」抜きのコロッケも作りました。



【4月14日 1年生量】



【4月14日 高学年量】



【1年生はじめての小学校給食いただきます】

## 給食の停止と返金について

個人の理由(病気・入院等)で、2週間以上、給食中止を希望される場合は、担任を通して御連絡をお願いいたします。保護者が学校に連絡して栄養教諭が市教委に連絡してから、5営業日後に中止することができ返金対象になります。

## 前川小アレルギー対応について

川口市のアレルギー対応として、アレルギー対応を希望する場合は、その児童は「全日、おかわり禁止」となります。前川小では、担任以外の職員でも一目でアレルギー対応を行っている児童と分かるよう食器やトレーの色を変えて給食を提供します。【対象保護者様には了承を得ております】

安全・安心な学校給食の運営を行えるよう、御理解・御協力のほどよろしくお願いいたします。

