

# 4月給食たより



## ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食づくりに努めていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

### 学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



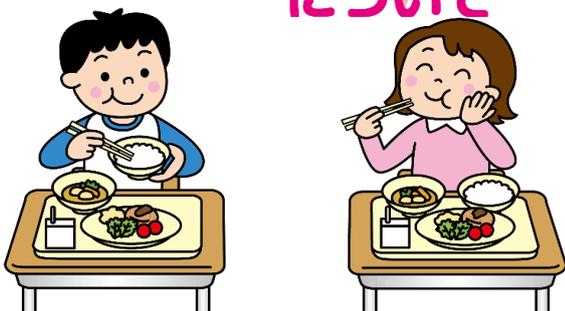
給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



## 食物アレルギーについて



食物アレルギーとは、特定の食べ物を摂取することにより、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応のことをいいます。また、好き嫌いではなく、食べたくても食べられないものです。重篤な場合は生命を脅かす危険な状態になることもあるため、誤って食べることをないように、本人だけでなくクラス全体で協力することが大切です。

## 給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

### 主菜

魚、肉、卵、大豆・大豆製品等、主に体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

### 牛乳

骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

### 主食

ごはんやパン、めん類等、主にエネルギーのもとになる食品

### 副菜・汁物

野菜、きのこ、いも、海藻類等、主に体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物

