



家庭数
平成31年4月8日
文京区立小日向台町小学校
校長 田中 純一
栄養士 山口 絵子



いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことと思います。日頃から生活リズムを整え、バランスの良い食事をとって、それぞれの目標に向かって頑張りましょう。

学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

(「学校給食法」第2条より)

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> <p>栄養</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ことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>
<p>4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>	<p>5 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</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こと。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>		

☆給食室について

小日向台町小学校では平成31年度も引き続き、学校給食の調理・洗浄等の業務を委託しています。献立作成や発注、アレルギー対応等は栄養士が行っています。

委託会社：協立給食株式会社

チーフ：松田正孝

サブチーフ：朝日健太

調理員：藤井万里奈 道傳由美子 北澤康生

原君代 安達菜穂子

今年度も、皆さんの心と体の健康を支えるため、給食室一同、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

大根の南蛮漬け(4人分)

- 大根 1/4本
- しょうゆ 大さじ1と1/3
- ごま油 小さじ1
- みりん 小さじ2/3
- 酢 大さじ1/2

一味とうがらし 少々

- ①大根は皮をむき、乱切りにする。
- ②①をさっと茹でる。
- ③ドレッシングは加熱して、②と和えて味がしみるまで漬けておく。

※きゅうりやかぶでも、おいしくできます。

※学校給食では、野菜はすべて加熱して提供しています。