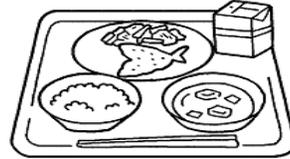


給食だより



ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は、生徒たちの成長を考えて、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。

「食育」は知育、徳育、体育の基礎となる大切なものです。安全安心でおいしい給食を通して、食の素晴らしさを伝えていきます。

【柳沢中学校の給食】

本校の給食は、保谷第二小学校の給食室で調理されています。

献立作成は保谷第二小学校の鈴木栄養士、調理担当は株式会社東洋食品の皆さんです。

中学校栄養士は花田、牛乳などの配膳は中学校配膳員の若井と東が行います。

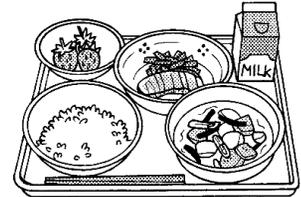
給食スタッフ一同、安全でおいしい給食提供に努めますので、よろしくお願いいたします。



調理室から届く給食コンテナは、安全管理のために施錠されています。配膳前に柳沢中で先生が鍵を開けます。



学校給食は 生きた教材です



学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。

給食は、成長期の中学生が1日に必要な栄養素の3分の1程度を目安に、栄養摂取基準値が定められています。特に日ごろ不足しがちなカルシウムは、給食で1日に必要なカルシウム量の2分の1を補えるように設定しています。

しよつき きも 食器の気持ち



学校給食の目標



食事の時は 背中ピン！



食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。

