

4月給食だより

令和6年4月
舟橋村立舟橋小学校

ご入学、ご進級 おめでとうございます!

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も、子供たちの健やかな成長と健康を願い、栄養バランスのとれたおいしい給食が提供できるよう、努力していきます。学校給食へのご理解とご協力をお願いいたします。

今年度の給食担当者

給食主任 有沢、栄養教諭 松井、調理員 澤武、前里、夏野、江畑、山形が給食を担当します。楽しい給食の時間になるよう協力してがんばります。

学校給食の栄養

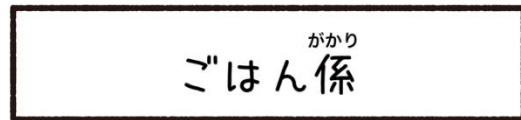
学校給食摂取基準に基づき、1日に必要な栄養量の1/3程度が摂取できるように、また不足しがちなカルシウムは50%、とりすぎが心配される食塩については1/3未満になるよう考えています。

献立の特徴

- 牛乳 富山県産
 - 主食 ごはん(舟橋村産コシヒカリ)
パンは月2回程度
 - 主菜 富山県産豚肉や卵を使用
 - 副菜 舟橋村産の玉ねぎ、ねぎ、ミディトマトなど
- できるだけ地元の食材を多く取り入れるようにしています。また、郷土料理や行事食、絵本給食などバラエティに富んだ献立になるよう工夫しています。

食物アレルギーの対応について

病院の診断書に基づき面談を実施し、対応方法を決めています。新年度だけでなく、「今まで食べられたものに症状がでた」「アレルギー症状に変化があった」場合も、その都度対応しますので担任へお知らせください。



給食当番のお仕事に
少しずつ慣れていきま
しょう!