

4月の食育目標

学校給食7つの目標

1. 健康の保持増進
2. 食への正しい理解・食習慣を養う
3. 社交性及び共同の精神を養う
4. 自然を尊重する態度を養う
5. 勤労を重んずる態度を養う
6. 食文化への理解を深める
7. 生産・流通・消費への正しい理解に導く

(学校給食法 第2条より)

「給食の準備をきちんとしよう」

食物アレルギーについて

食物アレルギーの対応を希望する場合は、担任まで直接申し出ていただくか、「食物アレルギー調査表」の提出の際にご申告ください。

献立について

望ましい食事の在り方を身に付けるため、そして、日本の「和食」文化を大切にするために米飯給食を推進しています。

そのため、ご飯を週に3~4回提供し、その他にパンや麺を提供いたします。

できるだけ『身近で新鮮な食材を』という思いで境町近辺や茨城県産の食材を使用し、地産地消を推進しています。

給食費について

【単価】小学部…360円

中学・高等部…380円

【単価×給食日数】で請求いたします。

※行事や校外学習等の給食を食べない日は徴収いたしません。

※連続5日以上欠席する場合は、前月の10日までに担任へご連絡ください。

※急な長期欠席の場合(入院等)は、15日以前は翌月、16日以降は翌々月から欠食の対応をいたします。

(復食も同様)

食具・食器について

はし・スプーン・フォークは、児童生徒の成長に合ったものをご使用ください。

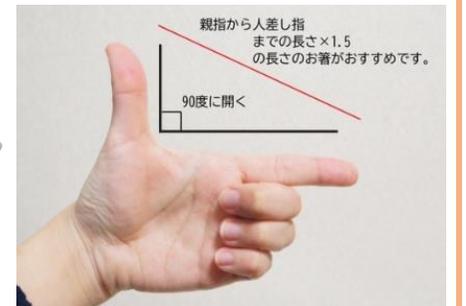
食器は、食べやすい食環境を整えるため、料理に合わせてご飯茶碗・汁椀・平皿・仕切り皿・丼ぶりなどを使用します。

実態に応じて自助食器を貸し出します。

【はし・スプーンの

選び方】

口に入れる部分が口角の2/3位の幅



給食着・箸セット・ランチョンマット・おしぼりは、毎日清潔なものを使用するようお願いいたします。