



ご入学・ご進級おめでとうございます！

新年度が始まりました。環境が変わる4月は、疲れがたまりやすい時期です。
早寝・早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう！

* 芝山小学校の給食について *

校内の給食室で、衛生的に愛情をこめて作っています。削り節や昆布、鶏骨、豚骨でだし汁やスープをとり、カレーのルーやサラダのドレッシング、デザートゼリーやケーキも手作りで。

食材は、遺伝子組み換えでないもの、国産品、 unnecessaryな添加物を使用していないものを優先して購入しています。また、地産地消の観点から、清瀬市産の野菜も多く取り入れています。

毎日の給食の献立表に目を通し、今日の給食で何を食べたか、美味しかったかなど、ぜひお子様とお話ししてみてください。



* 給食当番のお願い *

給食当番にはマスクの着用をお願いしています。
ナフキンと併せて、お子様が給食当番の週には、
毎日清潔なマスクをご用意ください。



また、給食当番は金曜日に給食着を持ち帰りますので、洗濯をして月曜日に持たせていただくようお願いいたします。

* 給食室の紹介 *

栄養職員は町田です。調理担当は、昨年度から引き続きフジ産業株式会社です。

給食は、**8日(水)** (1年生は**15日(水)**)より始まります。

安全で美味しい給食を提供できるよう、調理室一同努めてまいります。
今年度もよろしくようお願いいたします。



〇●〇学校で初めて食べる食材でアレルギー症状がでる事例があります〇●〇

献立表をご確認いただき、食べたことのない食材がある時には、ご家庭で一度食べてみていただければと思います。ご協力お願いいたします。