

ランチニュース



平成22年4月
大府市教育委員会
大府市学校栄養士会

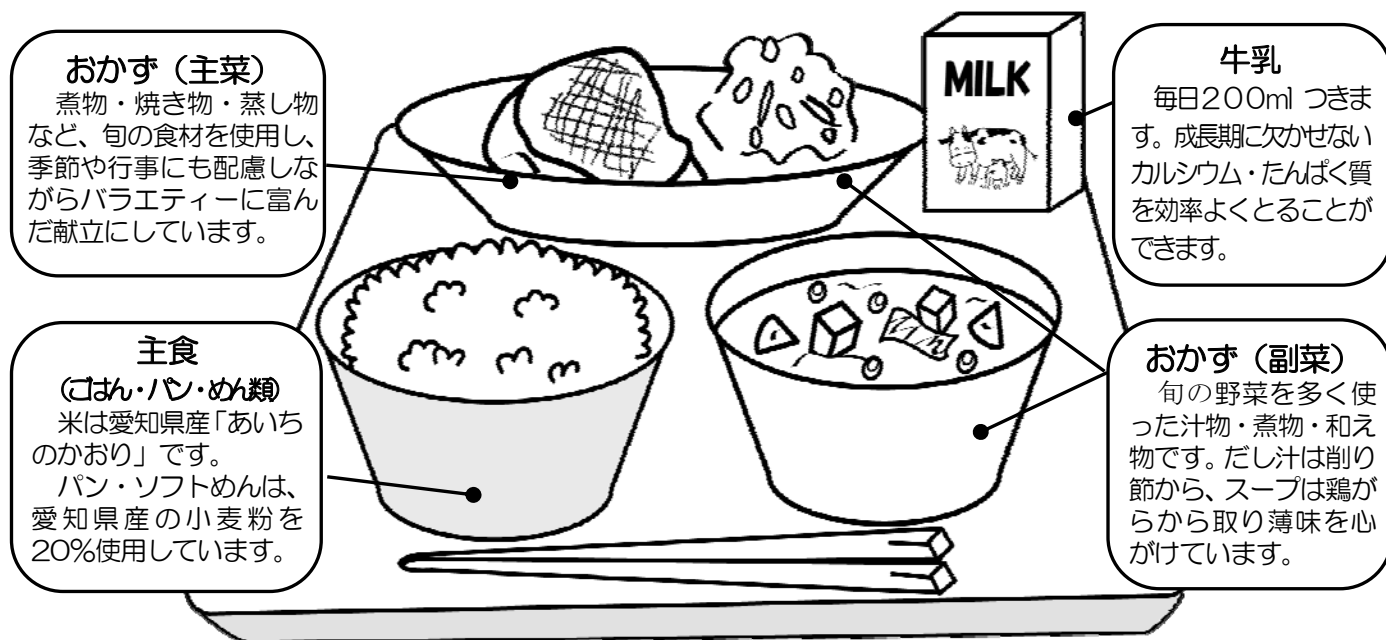
ご入学・ご進級、おめでとうございます

新学期が始まりました。本年度も給食室では子供たちのために給食の時間が待ち遠しくなるような安全でおいしい給食づくりを目指して頑張ります。



大府市では、各学校の給食室で給食を作っています。給食時間に合わせて、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく教室まで届けています。また、食育の一環となるよう、毎月の献立に愛知県の郷土料理や、旬の食材、地場産物などを取り入れた献立を考えています。

◎ 給食の内容は・・・ 主食＋牛乳＋おかず(主菜＋副菜)＋デザートなどを組み合わせています。



～保護者の方へ～



毎月、献立表が配布されます。ぜひ献立表に目を通してください。そして、お子さんに今日、学校で何を食べたか聞いてあげてください。それは、お子さんに食べ物への関心を持たせるのと同時に、お子さんが食べられなかったものが何だったのかを知り、それを少しでも克服できるよう応援していただけたらと思います。

また、お子さんの給食当番も大切な活動です。ご家庭での白衣の洗濯やアイロンかけ等のご協力をお願いいたします。



毎月19日は「食育の日 ～おうちでごはんの日～」です。



※給食実施日の2日前(土日祝日は除く)の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食扱いとし給食費をいただきません。