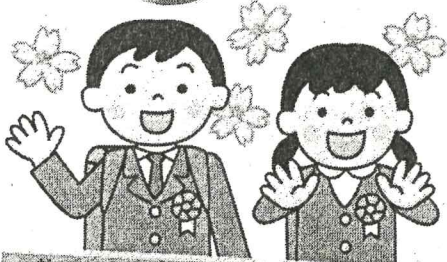


4月食育だより

高崎学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食の役割

春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

<p>栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。</p>	<p>給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。</p>	<p>給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。</p>
----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

食物アレルギーへの対応について

高崎学校給食センターでは、「卵」のみに関して、給食センターで「卵」そのものを除く除去食（※）や、「卵」を使ったおかずの代わりとなる代替食の提供を行っています。実際に提供を始めるためには、面談の実施や、給食センターへの関係書類のご提出が必要となります。年度途中など「卵」アレルギーの除去食対応を希望される場合には、通われている学校を通じて、給食センターへ、お問い合わせ、ご相談下さい。

※（マヨネーズ、揚げもののつなぎといった微量に含まれる卵についての除去は行っておりません。）

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

<p>主菜</p> <p>魚、肉、たまご、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず</p>		<p>牛乳</p> <p>骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む</p>
<p>主食</p> <p>ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品</p>	<p>副菜・汁物</p> <p>野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物</p>	