



## 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！

### \* 学校給食について \*

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、清瀬産の野菜も多く取り入れています。

毎日の給食の献立に目を通し、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 \*

栄養教諭は、町田です。調理担当は、小笠原主任・今里副主任、調理補助は、石原・加藤・遠藤・村山・梶村です。

給食は、**11日(火)**より始まります。  
美味しく安全な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。



### \* 給食費の引き落としについて \*

4月は引き落としがありません。**5月15日(月)**に、2ヶ月分を引き落とします。  
口座に不足がないよう、ご確認をよろしくお願いいたします。