



* 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 *

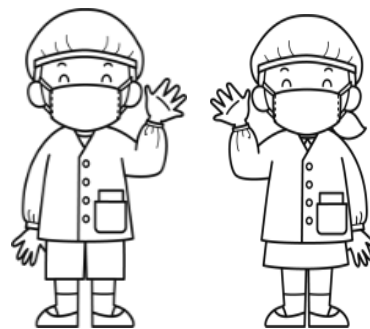
給食当番にはマスクの着用をお願いしています。

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。



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ので、よろしく願いいたします。

給食について何かございましたら、連絡帳や電話等で、いつでもお知らせください。

* 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。

金額については、別紙「学校給食費について」をご覧ください。