

◎ご入学・ご進級おめでとうございます◎

入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。



給食の決まり・食事のマナーを守りましょう

Grid of 9 panels with illustrations and text explaining school lunch rules: cleaning desks, washing hands, health checks, posture, eating manners, and table etiquette.

◎学校給食について◎

給食には、たくさんの学びが詰まっています

Infographic showing children eating with various thought bubbles: 栄養バランス, 食品の種類や特徴, 感謝の心, 食料の生産・流通・消費, ふるさとの食文化, よりよい人間関係の形成, 食事の喜び・楽しさ, 世界の食文化, 食に関する知識・理解・関心, 日本の伝統行事と行事食.

◎食物アレルギーの対応について◎

大平学校給食センターでは、栃木市教育委員会指導のもと、食物アレルギー対応検討委員会において、安全に十分考慮して対応するための方法や対応品目について検討し、対応食の提供等を行っています。原因食品の種類などに関わらず、医師の診断をもとに個別面談で保護者様、学校、給食センターで対応内容について相談いたします。お子様の食物アレルギーの症状に変化が見られる場合や新規に発症した際は、いつでも学校を通してご連絡ください。

- ◎栃木市の学校給食で提供しない食品
そば、生卵、生魚、生肉、生やまいも、生魚卵、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、まつたけ、くるみ
◎大平学校給食センターで対応食を提供する食品
卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉

◎給食レシピ紹介◎

Recipe for '生カクテルトマトの中華ごまドレサラダ' (Fresh Cocktail Tomato Chinese Sesame Dressing Salad) with ingredients and instructions.