

2021年



食育だより 4月

緑が丘小学校

はる 春らしい なたた 暖かな気候になり、きぼう 希望に満ちたしんねんど 新年度が始まりました。2年生以上は8日から給食が始まっており、1年生は16日から始まります。

がっこう 学校給食は、おなかを満たすだけの食事ではなく、クラスのおともだちやせんせいと一緒に食べる経験をを通して、たくさんのことを学ぶ場でもあります。次の7つの目標を掲げて、みなさんのしんしん 心身の健康やせいちょう 成長を支える給食を目指します。



た げん き
おいしく食べて元気になるろう



① 食事の大切さをし、成長期にふさわしい栄養をとる。	② これからも健康な生活を送っていくための判断力と実践力を培う。	③ みんなと互いに助け合う。	④ 自然の恵みをいただくことのありがたさを感じ、理解する。
⑤ 食生活にかかわるいろいろな人へ感謝し、「ありがとう」の気持ちが持てる人になる。	⑥ 食べ物や食事を通して、自分たちが生きる今の社会を知る。	⑦ 昔から伝えられ、大切にされてきた食文化を未来に伝える。	給食は苦手な食べ物や、初めて食べる料理も出ることがあるかもしれません。そんな時は残してしまわず、一口は食べるようにしましょう。

まも マナーを守って 給食を食べよう

正しい姿勢で食べよう

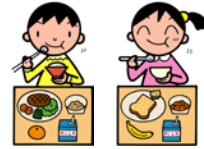
食べているとちゅうで席を立たない

食事にあそわしい会話をす

すききら 好き嫌いをしないで食べる



みどり おかしやがっこう きゅうしょく 緑が丘小学校の給食



献立は「主食＋主菜＋副菜＋牛乳＋（デザート）」を基本にしています。

○パン・・・週 1 回（火） ○米飯・・・週 4 回（月・水・木・金）

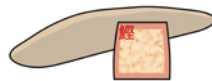
☆米は、宇都宮産のコシヒカリを使用し、5%の麦を加えています。米飯給食が週 4 回になります。



給食開始時刻に合わせておいしい給食を作ります。温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たいまま食べられるように考えて調理します。



和風の「だし」は鰹節を使って丁寧に作っています。だしが出来上がるころは、1年生の教室や保健室あたりによい香りがたどいます。



食材は、宇都宮産・栃木県産・国産品を優先して使用しています。また、地域の農家の方にご協力いただき、積極的に地場産物を取り入れています。



保護者のみな様へ

☆ 学校で何を食べたの？

毎日の給食献立表に目を通し、「今日は何を食べたの？」と聞いてあげてください。食べものに関心をもたせると同時に何を残したかを聞いて、苦手な食品も少しずつ食べられるように、ご家庭でもご指導をお願いいたします。

☆ 食事のマナー

食事をしながら、あいさつ・はしの使い方・姿勢など基本的なマナーを教えてあげてください。

☆ 手伝いをさせましょう

給食では、児童全員が順番で当番にあたります。ご家庭でも、食事の準備・後片付け・買い物の手伝いなどを通して、食事作りの大切さ・盛りつけのしかたなどを身に付けるようにしましょう。

☆ 給食当番になったら

白衣は週の終わりに持ち帰ります。洗濯をして月曜日に持たせてください。ボタンなどが取れかかっていたら繕いをお願いします。感染症の予防には、アイロンがけが有効です。お子様が持ち帰った給食当番の白衣・帽子は、洗濯の後、アイロンがけをお願いいたします。

☆ 委託会社（給食調理業務）は今年度もフジ産業（株）が担当します

今年度も給食調理業務は引き続きフジ産業（株）が担当します。7人の調理員が衛生管理に十分注意し、安心安全な給食を提供します。安全で栄養のバランスのとれた美味しい給食を提供できるように努力いたします。今年度もよろしくお願いいたします。