

きゅうしょくだより

港区立白金小学校
校長 吉野達雄
栄養教諭 宮鍋和子
令和4年4月6日

ご入学、ご進級おめでとうございます。子供たちの健やかな成長を願い、毎日を元気に過ごせるよう、今年度も魅力ある給食を目指して努めてまいります。ご家庭でも、バランスのとれた食生活を心がけ、学校給食とともに明日を担う子供たちの心と体の健康づくりにご理解ご協力をお願いいたします。

学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせるための重要な教材としての役割も担っています。



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人々の労働に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>	<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>
<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>	

「今日の給食何かな？」

献立表には、献立名だけでなく、それぞれの料理に入っている食材や栄養価などを記載しています。中には、初めて食べる料理や食材もあるかもしれません。毎日の給食の内容を献立表で確認し、「これはどんな料理かな?」「楽しみだね」と、「食」への関心をもてるようお声かけください。特に食物アレルギーのあるかたは、必ず確認をお願いいたします。

お子さんが帰宅したら「今日の給食何だった?」と話題にしてみてください。そしてご家庭でも1回1回の食事を大切に考えていただけるよう願っています。



4月に着任しました栄養教諭の宮鍋和子です。今年度よりどうぞよろしく願っています。

給食調理スタッフ紹介



本校では、給食調理業務が「葉隠勇進（はがくれゆうしん）株式会社」に委託されています。調理員のべ12名と栄養教諭1名で「安心・安全・おいしい給食」をモットーに作ってまいります。

給食のやくそく

みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。

<p>せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。</p>	<p>給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。</p> <p>※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合、給食当番はできません。</p>
<p>給食当番以外の人は、席で静かに待ちましょう。</p>	<p>「いただきます」のあいさつをしてから、マスクを外しましょう。</p>
<p>姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。</p> <p>※他の人の方を向いたりおしゃべりしたりしません。</p>	<p>食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p> <p>※早食いや詰め込み過ぎは、食べ物がのどに詰まり窒息する危険があります。</p>
<p>苦手な食べ物でも、ひと口食べてみましょう。</p>	<p>決められた時間内に、食べ終わるようにしましょう。</p>
<p>「ごちそうさまでした」のあいさつをする前に、マスクをしましょう。</p>	<p>食べ残しは、それぞれの食缶に戻し、食器は種類ごとに重ねましょう。</p>

給食用のハンカチ(タオル)・白衣の洗濯のお願い



くだものを食べたり牛乳パックをたたんだりして手がぬれた時には、手を洗いに廊下に出ず、自分のハンカチで手を拭きます。給食用に別のハンカチ(タオル)をご用意いただいてもかまいません。給食当番は、金曜日に白衣を持ち帰ります。ご家庭で洗濯し、翌週の月曜日に忘れずに持たせてください。ゴムの緩みやボタンが外れそうな場合には、担任までお知らせください。

