

4月 給食だより

昭和村学校給食センター
TEL : 24-6210

入学、進級、おめでとうございます！新学期をむかえ、子どもたちは、期待とやる気に満ちていることと思います。1年間、元気で学校に通うために健康には注意したいですね。学校給食では、安全でおいしい給食づくりを通して、子どもたちのからだと心を育てるお手伝いをしたいと思っています。今年度もよろしくお願ひいたします。



4月の目標・・・ 給食の準備や後片付けを上手にしよう

給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

<p>食事の重要性</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p>心身の健康</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p>食品を選択する能力</p> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>感謝の心</p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p>社会性</p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p>食文化</p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

献立表 保護者の方へ

毎月献立表と給食だよりを配付します。献立表はご家庭での食事作りの参考にしてください。給食だよりは、1年間いろいろなテーマで、健康・給食についての話題をお届けします。
※給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出る人がまれにいます。食べたことのない食品がある場合には、事前にご家庭で食べてみてください。

(今年度も そば・ピーナッツ・キウイフルーツ は給食では提供しません)

昭和村のHPに給食センターのお知らせを更新しています。

献立表や給食だよりがカラーで見られる他に、児童生徒が1人でも作れる

簡単レシピや給食ができるまでの紹介をしています。

右のQRコードからぜひご覧ください。



学校給食に関するお知らせ

目指せ!

給食マスター



きゅうしよくとう ばん し ごと へん

給食当番のお仕事編

<p>身だしなみを整えましょう</p>	<p>協力して準備をしましょう</p>	<p>1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</p>	<p>汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等によそいましょう</p>
---------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------------

とう ばん い がい じゅん び へん

当番以外の準備編

<p>机の上はきれいに片付けましょう</p>	<p>換気をして空気を入れ替えましょう</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう</p>	<p>「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう</p>
------------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------------------

きゅうしよく た かた へん

給食の食べ方編

<p>よい姿勢で食べましょう</p>	<p>口をとじて、よくかんで食べましょう</p>	<p>立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう</p>
--------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

あと かた づ へん

後片付け編

<p>食べ終わったら、席で静かに待ちましょう</p>	<p>食べ残しはそれぞれの食缶に戻しましょう</p>	<p>食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう</p>	<p>協力して後片付けをしましょう</p>
----------------------------	----------------------------	----------------------------------	-----------------------

きゅうしよく じゅん び あとかた づ すばや きゅうしよく た じかん 給食の準備や後片付けを素早くして、しっかり給食を食べる時間をとれるようにしましょう。