

4月食育だより

ご入学・ご進級おめでとうございます。

子どもたちのすこやかな成長のため、安全でおいしい給食を提供するように努めてまいります。

また、食育だよりでは、給食のレシピなど「食」に関する情報を発信していきたいと思っております。

<給食の内容>



主食・主菜・副菜・汁・牛乳を基本とした献立です。

- ・月、火、木、金曜日⇒ごはんを主食とした献立
- ・水曜日⇒パン（麺）を主食とした献立

お米は、大湯産の「特別栽培米」です。

栄養バランス、季節感、いもどり等を考慮し、できるだけ多くの大湯産食材を取り入れた献立を作成するようにしています。

<人気メニュー>



豚肉と豆の揚げ煮



けいはん

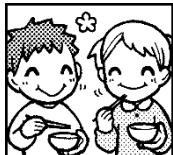


ポークカレー



揚げパン みそラーメン

学校での食育の目標（食育の視点）



【食事の重要性】

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。



【感謝の心】

食べ物的大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。



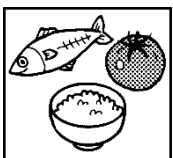
【心身の健康】

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。



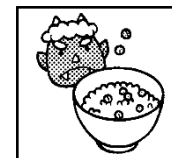
【社会性】

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。



【食品を選択する能力】

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。



【食文化】

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等理解し、尊重する心をもつ。

【献立内容について】

- ☆牛乳は毎日付きます。 ☆予定献立のため、変更になることがあります。

（例：地域で感染性胃腸炎などが流行した場合、サラダから炒め物になるなど）

【欠食について】

- ☆給食を休止する場合、3日前（土日、祝日を除く）までに欠食届けを提出します。 連続3日以上が対象となります。

【給食当番について】

- ☆給食当番は、エプロン、帽子（三角巾）、マスクを準備してください。

