

## 給食だより

## ご入学・ご進級おめできうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた 食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ 教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、 心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。





### 給食等を通して学び、身に付けたいこと (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。

## 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。

### 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。

## 感謝の心

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。



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。



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。

# 献立表

## 保護者の方へ

### 学校給食に関するお知らせ

#### 🛍 毎月、献立表を配布します。 ……

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて 食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない 食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。



給食当番は1週間の交代制で、給食の配膳や準備、後片付けなどを行います。 給食当番をした週の週末に給食着を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時に持たせてください。なお、ほかのお子さんも使用しますので、香りの強い洗剤や柔軟剤の使用はお控えください。



#### 給食食材産地(昨年度3月使用実績)

野菜…北海道、青森、群馬、栃木、茨城、千葉、東京、神奈川、静岡、愛知、高知、 鹿児島、沖縄

**魚類**…ノルウェー、韓国 **肉類**…千葉、宮崎 東京産の小松菜を使用。

