



令和7年4月号
 練馬区立開進第二小学校
 校長 椿田 克之
 栄養士 大瀧 寛子

ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学校、新しい学年。子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、本年度も「栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食」を給食室職員一同力を合わせて届けていきたいと思ひます。また学校では毎日の給食の時間を中心に、授業などとも連携した食育を進めていきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字の成り立ちとは少し異なるようですが、食の大切さをとてもよく言い表していると思ひます。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性などを身に付けていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下、7つの目標を達成できるように給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行ってまいります。

健康な体をつくる



よい食べ方を学ぶ



人と関わる



食べ物に感謝する



働くことを尊ぶ



食文化を未来に伝える



社会のしくみを学ぶ



給食のきまりを身に付けよう!

給食の準備は食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面にきをつけて行うことが大切です。後の片付け方についてもあらためて確認してみましょう。

給食当番の身支度

つめ



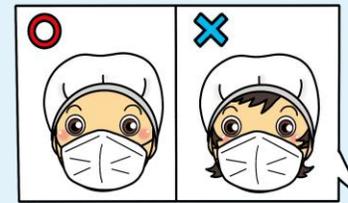
伸びたつめと指のすきまにはごみがたまりやすくなります。

手洗い



トイレをすませ、せっけんでしっかり洗いましょう。

ぼうし



髪をぼうしからだしません。長い髪の方は後ろまでまとめます。

ハンカチ



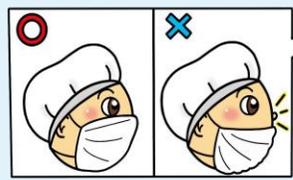
清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。

白衣



衛生的に扱います。床の上ではたたみません。

マスク



鼻までしっかりおおいます。給食当番の時はマスクはいえからもってきます。

給食の後片付け

食べ残したものはルールにそって戻す



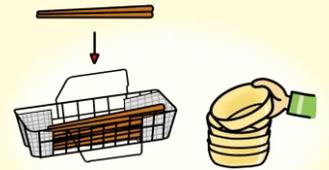
平気で捨ててしまうのではなく、食べ物の敬意を払いながら丁寧にしましょう。

食器に食べ残しがついていないかな?



食器に食べ残しがついていたり、おぼんにストローなどのごみはさまったりすると、給食室での洗浄作業に支障がでることがあります。

向きをそろえてやさしく返す



はしやスプーンは向きをそろえて。食器は音をたてないようにやさしく重ねましょう。

「ごちそうさま」や「ありがとう」の気持ちが伝わるように返そうね!

