

平成30年度

3月給食だよ!

練馬区立光が丘秋の陽小学校
校長 関川 健
栄養教諭 佐藤 綾子



早ね・早おき・朝ごはん
「早ね・早おき・朝ごはん」運動シンボルマーク
※早ねをすると朝、しっかりと起きることができます。しっかりと朝食を食べて、元気に学校へ登校してきてください!

☆3月の主な食材使用予定産地(厳選して使用します)
牛乳は、千葉・群馬・岩手・宮城・北海道

産地	練馬		埼玉	山形	青森		長野	群馬	千葉
食材名	ねぎ 大根	キャベツ 白菜	小松菜 杓苺	りんご	にんにく	ごぼう りんご	しめじ レタス	豚肉 セロリ	にんじん
産地	栃木	茨城	徳島	高知	愛媛	沖縄	長崎	ベトナム	ペルー
食材名	ねぎ もやし	ピーマン きゅうり	ゆず	しょうが	セロリ	いんげん	じゃがいも	えび	いか

3月の献立より

- 1日(金) 3日(日) は、ひなまつりなので、ちらし寿司です。
- 8日(金) なかよし班「おわかれ給食」です。
1年生から6年生まで各班に分かれて給食を食べます。
- 14日(木) 誕生日給食 秋の陽小で、粉からこねて作るカレーパン! パン屋さんのカレーパンより美味しいと大評判です。具のカレーも学校で手作りです!!
- 18日(月) 18日から24日は「お彼岸」です。学校で、2種類のぼた餅を作ります。
春は、ぼたんの花の時期から「ぼたもち」、秋は萩の咲く時期なので「おはぎ」と言います。同じ、食べ物での名前を変えて呼ぶのは、日本ならではのですね。季節を感じる料理です。
- 20日(水) 6年生の卒業をお祝いして「お赤飯」を炊きます。



6年生のみなさん! 卒業おめでとう!!



3月の給食目標は、「1年間の反省をしましょう」です。

低学年は、「好き嫌いはなくなったか、給食は楽しかったか話し合う。」
 中学年は、「残さず食べられたか、決まりを守って楽しく給食を食べられたか話し合う。」
 高学年は、「栄養を考え美味しく食べられたか、当番への協力、作る人への感謝の気持ちについて話し合う。」です。1年を振り返る事は大切なことです。今年、できたことは継続し、できなかったことは来年度挑戦してみましよう。

学校給食では、献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を学習しています。
 給食指導では、給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳の方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーなどを学んでいます。
 「給食指導」は、食に関する指導の目標を達成するために、毎日の給食の時間に、学級担任が行う食に関する指導です。

【学校における食育の推進・学校給食の充実】
 近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子供たちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要です。
 こうした現状を踏まえ、平成17年に食育基本法が、平成18年に食育推進基本計画が制定され、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっています。

(文部科学省より)