



食育だより

令和5年 4月号



(毎月19日は食育の日)

横瀬町学校給食調理場



ご入学・ご進級おめでとうございます



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。

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。

食文化

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。

出典：文部科学省『食に関する指導の手引―第二次改訂版―』(H31.3)

給食当番の衛生チェック

- 髪が長い人は結びましょう
- 爪は短く切っておきましょう
- おなかの調子が悪い、吐き気がするなど、体調が悪い人は、当番を交代してもらって下さい。
- マスクで鼻と口をおおう
- 清潔な白衣(エプロン)を身に着ける
- 清潔なハンカチを用意する
- 白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりしないようにしましょう。



給食の時間は全員給食着を着用します。週末に給食着を持ち帰りますので、次の週もお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯とアイロンがけをお願いします。次の登校時に、忘れずに持たせて下さい。



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>みだしなみを^{とどの}整えましょう</p>	<p>きょうりよく^{しゅんび}協力して準備をしましょう</p>	<p>ひとりぶん^{かなが}1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</p>	<p>しるもの^{そこ}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>つくえ^{うえ}机の上はきれいに片付けましょう</p>	<p>かんき^{くうき}換気をして空気を入れ替えましょう</p>	<p>て^あ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^{しせい}姿勢で食べましょう</p>	<p>くち^と口をとじて、よくかんで食べましょう</p>	<p>た^{ある}立ち歩いたり、友達がいや^{はなし}嫌がる話をしたりするのはやめましょう</p>	<p>じかんない^た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>た^お食べ終わったら、席で静かに待ちましょう</p>	<p>た^{のこ}食べ残しはそれぞれの食缶^{もど}に戻しましょう</p>	<p>しよ^{きるい}食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴ^{もど}に戻しましょう</p>	<p>きょうりよく^{あとかたづ}協力して後片付けをしましょう</p>
---	---	---	---



5月には連休があります。新しい環境の中でたまった疲れが出てくる時期です。休みの日にも早寝・早起きを心掛け、食事をしっかり食べて、元気な心と体をつくりましょう。

