



4月 給食だより



令和5年 4月 天草市立本渡学校給食センター 文責 岡部

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。天草や熊本県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を努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

<h4>食事の重要性</h4> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h4>心身の健康</h4> <p>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。</p>	<h4>食品を選択する能力</h4> <p>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。</p>
<h4>感謝の心</h4> <p>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。</p>	<h4>社会性</h4> <p>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。</p>	<h4>食文化</h4> <p>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。</p>

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)

本渡学校給食センターの紹介

みなさんの給食を作っている本渡学校給食センターは天草市東町にあります。昨年8月から給食作りを開始し、新しくなってから9ヶ月が経った給食センターです。

本渡学校給食センターのメンバー

○事務所7人 ○調理員38人 ○配送運転手10人

○栄養士2人 ○アレルギー担当栄養士1人

令和5年度はこのメンバーで給食を作ります。よろしくおねがいします。



お知らせとおねがい

○衛生面から、欠席の分の給食の持ち帰りや、食べ残しの給食の持ち帰りは禁止されていますのでご理解ください。

○毎月献立表で給食の献立をお知らせしています。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。

目指せ! 給食マスター

給食当番のお仕事編

<h4>身だしなみを整えましょう</h4>	<h4>協力して準備をしましょう</h4>	<h4>1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</h4>	<h4>汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等によそいましょう</h4>
-----------------------	-----------------------	-----------------------------	------------------------------------

当番以外の準備編

<h4>机の上はきれいに片付けましょう</h4>	<h4>換気をして空気を入れ替えましょう</h4>	<h4>手をせっけんできれいに洗いましょう</h4>	<h4>「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう</h4>
--------------------------	---------------------------	----------------------------	------------------------------------

給食の食べ方編

<h4>よい姿勢で食べましょう</h4>	<h4>口をとじて、よくかんで食べましょう</h4>	<h4>立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう</h4>	<h4>時間内に食べ終わるようにしましょう</h4>
----------------------	----------------------------	---------------------------------------	----------------------------

後片付け編

<h4>食べ終わったら、席で静かに待ちましょう</h4>	<h4>食べ残しは大きいおかずの食缶に戻しましょう</h4>	<h4>食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう</h4>	<h4>協力して後片付けをしましょう</h4>
------------------------------	--------------------------------	------------------------------------	-------------------------