

かた
おうちの方
いっしょ
と一緒に読ん
でください。

しょく いく 食育だより

れいわ ねん がつ
令和7年4月

こう さしあう がっこう
甲佐小学校

えいよう きょうゆ ながおか
栄養教諭 永岡

きゅうしょく はじ 「給食が始まります」 ~どんな給食が出てくるのかな?~

ねんかん
1年間におよそ190回
きゅうしょく た
の給食を食べます。



さかな に
魚も、煮たり、
や 焼いたり、いろいろな料理
どうじょう になつて登場します。

こうさまち つく
甲佐町で作られている食べ
どうじょう ものも登場します。季節の野菜
きせつ やさい
がいろいろなメニューに使わ
つか
れています。

くまもとけん
熊本県のふるさと
りょうり どうじょう
料理も登場します。

せかい にほん
世界や日本のいろいろな
ちいき た
地域で食べられている料理が
どうじょう はじ た
登場します。初めて食べる料理
りょうり
もあるかもしれません。

こころ そだ きゅうしょく じ かん 心を育てる給食時間

た がっこう きゅうしょく
ひる しょくじ
やくわり
みんなが食べている学校給食は、お昼の食事という役割だけではなく、「食」に関する
まな けいきん
じ かん
あらゆることを学び、経験ができる時間とされています。

じしん 自信



きょうりょく 協力



まんぞく 満足



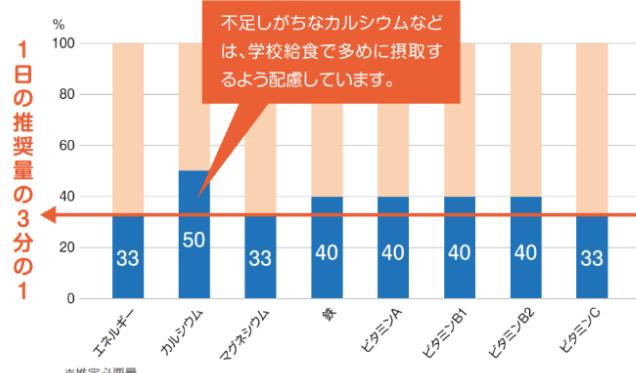
あんしん 安心



きゅうしょく えいよう 給食の栄養

きゅうしょく がっこう きゅうしょくせしゅきじゅん
給食では、「学校給食摂取基準」に基づ
もとづ
き、1日に必要な栄養の約3分の1が摂れるよ
うに献立が考えられています。また、不足しが
ちなカルシウムや鉄、ビタミン、食物繊維など
は、給食で多めに摂ることができます。栄養
バランスのとれた給食を作るために、いろい
ろな食べ物を使っています。しっかり食べましょう。

1日の推奨量に対する給食での摂取基準(6~11歳／小学生)



給食センターを紹介します

みんなの給食は、【甲佐町学校給食センター】で
作られています。

●栄養教諭：給食の献立を考えます。
食に関する学習も一緒にしましょう。

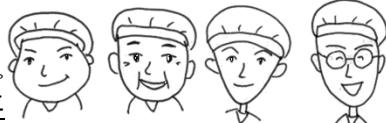


甲佐小学校 永岡 沙織

●調理員：13人で毎日の給食を作っています。
給食づくりのスペシャリストです。

●給食センター所長：センターにかかる事務をします。（お金、施設のことなど）

シダックス大新東
ヒューマンサービス株式会社



甲佐町役場 学校教育課

田上 大助



給食センターでは、心をこめて安全でおいしい給食づくりに取り組んでいきます。

給食センターの一日

午前8時30分ごろ



給食の材料チェック

新鮮さや産地などを
一つずつ丁寧に確認します。

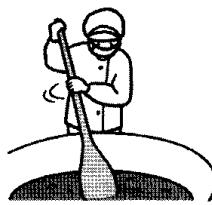
9時ごろ～



野菜などの下ごしらえ

水そうを変えてそれぞれ3回ずつ洗い、
ごみやよごれをしっかり落とします。

11時ごろ～



調理

きちんと中まで火が通ったか、料理ごとに
確認し、記録します。

11時30分ごろ

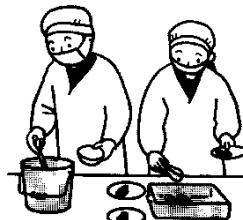


配達

甲佐町のしょうちゅうがっこう

松橋西支援学校上益城分教室へ
トラックで運びます。

12時ごろ



みなさんのもとへ

いよいよ給食です。
給食当番が配せんします。

午後1時30分～4時



あとかた
後片づけ

食器洗いや給食室のそうじ、
明日の準備などをします。