

4月給食だより



給食時間の過ごし方

- 給食は事前に予約をしないと食べられません。希望する方は2週間前の金曜日までにスマートフォン等から自分で予約をしてください。
- 予約をした人は、お替わりが始まるまでに食堂へ来てください（お替わりが始まると、給食が残っている保障はありません…）。
- 決められた時間になったら、食事の途中で片付けてください（食器が洗えず、調理員さんが困ってしまいます）。
- 予約をしていない生徒は、食堂へ入れません。
- 給食以外の食品の持ち込みや給食の持ち出しは、原則できません。やむを得ない事情がある場合は、給食担当の先生や栄養士へご相談ください。



給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

- 1 手をぬらし、石鹸をつけて泡立てる。
- 2 手のひら・手の甲・指先・指の間・手首をこするよう洗う。
- 3 泡と汚れをしっかりと洗い流す。
- 4 清潔なタオルやハンカチで水分を拭き取る。

給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

良い姿勢で食べる。

箸で一口サイズにし、よくかんで食べる。

食事にふさわしい話をする。

食器は大切に使う。

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 3 明るい社会性と協同の精神を養う。

- 4 生命や自然の恩恵への理解を深め、尊重する精神や環境保全に寄与する態度を養う。
- 5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 6 伝統的な食文化を理解する。
- 7 食料の生産や流通、消費について、正しく理解する。

給食には、たくさんの学びが詰まっています...

栄養バランス

食品の種類や特徴

感謝の心

食料の生産・流通・消費

ふるさとの食文化

よりよい人間関係の形成

食事の喜び・楽しさ

世界の食文化

食に関する知識・理解・関心

日本の伝統行事と行事食