4月 給食だより

令和5年4月号
那珂川町学校給食センター

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、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。

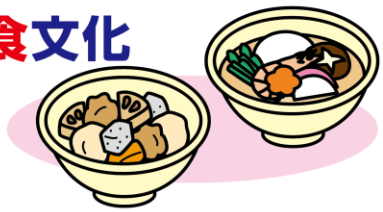
感謝の心

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。

文部科学省「食に関する指導の手引 −第二次改訂版−」(H31.3)

給食がはじまりまーす！

給食の前には

手をせっけんできれいに洗いましょう

換気をして空気を入れ替えましょう

給食当番は

身だしなみを整えましょう

協力して準備をしましょう

汁物は底からよくかき混ぜ具を均等に

１人分の量を考えて丁寧に盛り付けましょう

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いましょう。

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。

保護者の方へ

毎月、献立表を配布します。

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、献立表を見て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。また、ご家庭での話題のひとつに献立表をご活用ください。

【お知らせ】那珂川町では、米飯に【那珂川町産コシヒカリ】を使用しています。なお、精米購入代金は、地産地消推進のために町が補助しています。