

給食だより

令和 3 年 4 月 号
横浜市立丸山台小学校
校長 倉本 恵
栄養職員 山根 洋子

今年度より丸山台小学校に着任した栄養職員^{やまねようこ}の山根洋子です。よろしくお願いいたします。
コロナウイルス感染症が収束していない状況なので、学校給食もより一層衛生面に注意を払い
安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思ひます。

4月の献立について

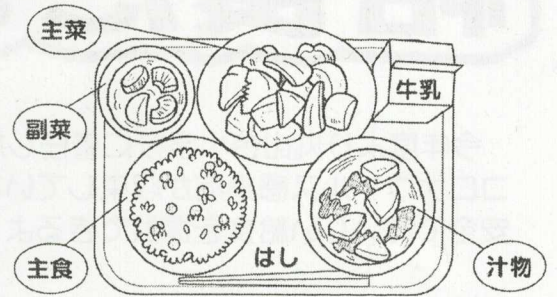
- ◎ 春を感じられるように、旬^{はる かん}の食材^{しゅん しよくさい}を取り入れました。
(さわら・晩柑^{ばんかん}・キャベツ・みつば)
- ◎ 初めて給食を経験する1年生が、食べやすく親しみやすい献立を取り入れました。
(ツナそばろ・肉じゃが・生揚げのそばろ煮・サーモンフライ・ペンネミートソース)

学校での食の指導の6つのポイント

現在、子どもたちへの食育^{じふく}の重要性^{じゅうようせい}が各方面^{かくほうめん}から指摘^{してき}されています。学校^{がっこう}でも毎日^{まいにち}の給食^{きふしょく}の時間^{じかん}だけでなく^{きょうか}教科^{かんれん}に関連^{かんれん}づけるなど、いろいろな場面^{ばめん}で計画的^{けいかくてき}に食の指導^{じふく しどう}を進めています。

<p>● 食事の重要性 ●</p>  <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p>● 心身の健康 ●</p>  <p>心身の成長や健康の保持増進のうえ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>	<p>● 食品を選択する能力 ●</p>  <p>正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性などについて自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>● 感謝の心 ●</p>  <p>食べ物を大切にし、食物の生産などにかかわる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p>● 社会性 ●</p>  <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>	<p>● 食文化 ●</p>  <p>各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史などを理解し、尊重する心をもつ。</p>

はいせん 配膳 だけ 正しい置き方をしていますか？

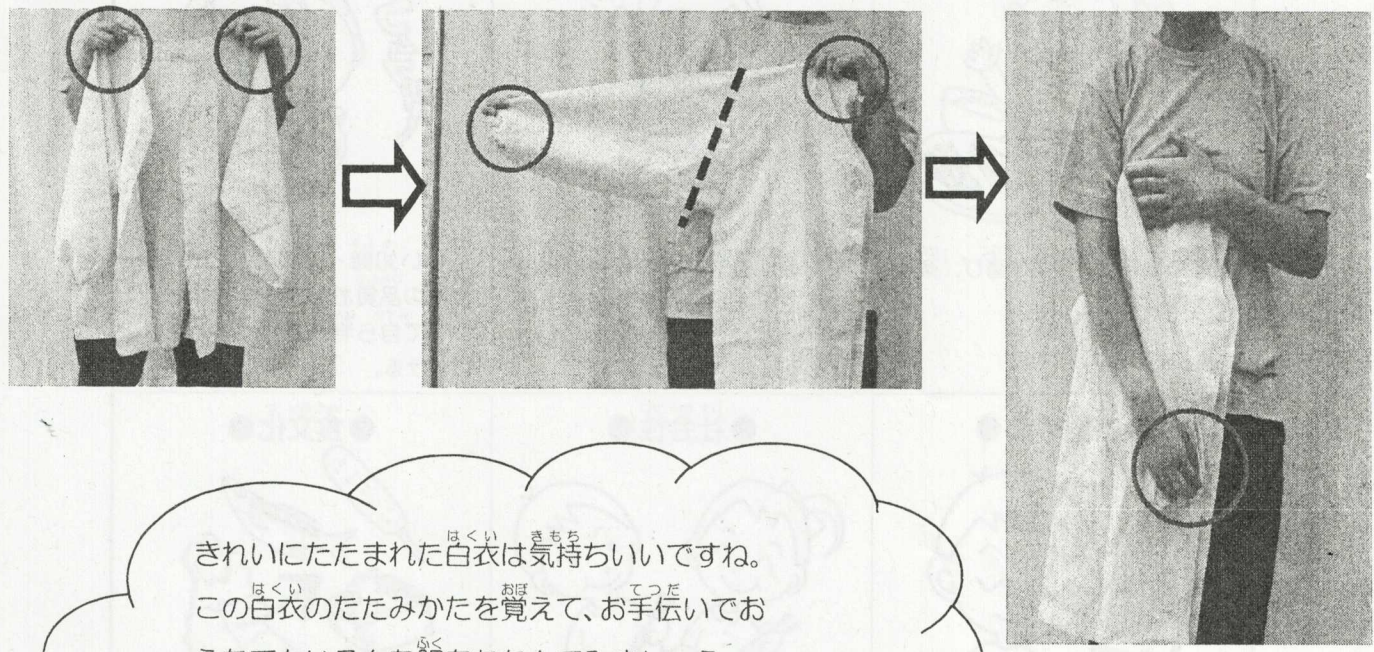


給食はただおなかを満たすためのものではありません。
 望ましい食習慣を養う『食育の生きた教材』でもあります。
 食器の並べ方にも、日本式の食文化が表れています。
 主食→ごはんやパンなど、おもにエネルギーのもとになります。
 汁物→足りない栄養素や水分を補います。
 主菜→おかずの中心で、おもに体をつくるもとになります。
 副菜→足りない栄養素を補い、体の調子をととのえます。
 * 給食では毎食牛乳が付くので、伝統的な和食の並べ方とは少し違います。

給食室の前に盛り付けサンプルがあるので、食器の種類や量を確認してください。

はくい 白衣のたたみかた

- ① 両手で肩の場所を持つ。
- ② 白衣を半分にたたみ、体にくっつける。
- ③ そでをななめに折る。



きれいにたたまれた白衣は気持ちいいですね。
 この白衣のたたみかたを覚えて、お手伝いでおうちでもいろんな服をたたんでみましょう。
 学校では白衣を床に置いてたたまないようにしましょう。

