



能登町立小木小学校
2024. 4. 5(金)

入学・進級おめでとうございます

明るく元気いっぱいの4名の1年生をむかえ新学期がスタートしました。みなさんが楽しみにしている給食は、8日(月曜日)からはじまります。給食は、みなさんが元気に学校生活をすごすための大切な食事です。たくさん食べて楽しく元気に過ごせるようにしましょう。

今月の給食目標

給食当番の仕事を協力して行いましょう



◎ 給食当番はみじたくをきちんとしてから準備をしましょう。

髪の毛が出ないように帽子をかぶる
髪が長い人は結びましょう

マスクで鼻と口をおおう

手はせっけんできれいに洗う
爪は短く切っておきましょう

清潔な白衣(エプロン)を身に着ける

清潔なハンカチを用意する

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ってください。

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。

◎ 給食当番以外の人は食事にふさわしい環境をつくりましょう。



窓を開けて、教室の空気を入れかえる。



ゴミを拾って、教室を清潔にする。(手を洗う前)



机の上を、きれいにかたづける。

学校給食について



学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		

栄養管理と献立作成



「学校給食摂取基準」に基づき、献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。



衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

小木小学校に来て5年目となりました。栄養教諭の 獵場聖子です。今年度も子どもたちの健やかな成長を願い、安全でおいしい給食の献立を考え、食育に取り組みます。引き続き、皆様のご理解と、ご協力をお願い致します。

