

入学・進級おめでとございます

明るく元気いっぱいの1年生をむかえ、新学期がスタートしました。新しい学年に向けて、希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。学校生活を充実したものにするためには、何よりも健康が大切です。食事はその大きな基礎となります。バランスのとれた食事を心がけ、それぞれの目標に向かって頑張りましょう。

「学校給食」は **生きた教材** です！



学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



<p>学校給食 の目標</p> <p>※「学校給食法」第2条より 抜粋・要約</p>	<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、家庭での食事でも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。



給食の準備と後片付けをしっかりと行いましょう！

新しい学年が始まりました。自分たちの学級をよりよくしていく意欲をもって、毎日の給食の準備や後片付けにも取り組んでいきましょう。充実した学校生活に、安全で楽しい給食は欠かせないものです。

○給食当番の人



手をせっけんでよく洗ってから清潔なハンカチでふき、アルコールで消毒をする。エプロンに着替える。



マスクを鼻と口にしっかり当てて着用し、髪を出さないなどの衛生に十分注意する。



献立表等を参考に、盛りつけ方や量などに気をつけて配膳する。

○給食当番以外の人



まわりをきれいにして食事をする環境を整える。窓を開けて換気する。



手をせっけんでよく洗って、アルコールで消毒してから静かに待つ。(一度洗った手は汚さない)

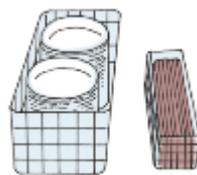


「いただきます」のあいさつをして食べ始め、マナーを守って楽しく食事する。

○食べ終わったら



「ごちそうさま」のあいさつをするまで静かに待つ。おかわりは学校のきまりに従う。



残りやごみが食器・トレイについていないか確認する。食器はきちんと重ね、向きもそろえる。



当番は決められた場所に食器を返却する。配膳台や机の上が汚れていたらきれいにふく。

後片付けをしっかりと行いましょう。

後かたづけをする調理員さんが困らないように、はしの向きをそろえたり、食器カゴや食缶をカウンターの上いっぱいにはげたりしないようにしましょう。