



ご入学・ご進級 おめでとうございます

令和5年 田鶴浜学校給食センター

春のあたたかな日差しの中、元気いっぱいの新入生を仲間に迎え新年度がスタートしました。いよいよ新しいクラスでの生活が始まります。緊張もあるかと思いますが、新しいクラスでも先生や友達と楽しい給食時間を過ごすことができるよう、今年度も安全でおいしい給食を届けたいと思います。どうぞよろしくお願いします。



学校給食は、教育活動の一環として行われています。
食育の観点を踏まえ、7つの目標が定められ、実施されています。

学校給食の 目標



④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
自然の尊重!

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。



③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。



⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。



⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



<学校給食について>

*牛乳は石川県産生乳200mlを毎日提供。

*パンは毎週火曜日に佐野屋製パンより提供。

*米は七尾市・中能登町産のコシヒカリを使用、和倉炊飯より提供。

*季節感を考慮した和・洋・中のバラエティある献立作成を目指し、旬の食材を積極的に取り入れています。

心を込めておいしい給食作りに
取り組んでいきます。
1年間よろしくお願いします!



給食当番の時は、体調チェックも行います。下痢やおう吐、腹痛などの症状がある場合は、学級担任に知らせてください。給食当番をしないことになります。健康な状態で給食当番に取り組みましょう。新1年生は11月より給食がはじまります。食堂で他学年と一緒に給食を食べます。なお、食堂では対面にならないよう席を配置し、常時換気を行っています。

保護者の方へ

給食当番は週末に白衣を持ち帰ります。白衣の洗濯とアイロンかけをお願いいたします。なお、ボタンが取れそうになっていたり、ゴムがゆるんでいたりする場合は、直して頂くようご協力お願ひいたします。

「おいしさの引き出し」をふやそう! ~味覚の成長~

はじめは好ききらいばかり!?
赤ちゃんのときは、おかあさんのおっぱいやミルクだけをのんでいた。

おいしいものを食べると、
幸せな気分になるよね。
「おいしさの引き出し」が
たくさんあると、
幸せな気分もふえるね!

いろいろな味をおぼえよう!
いろいろな食べもの、いろいろな味、いろいろな料理を食べて、たくさんの味を知り、「おいしさの引き出し」をふやしていこうね。

食べものとの出会い
立って歩けるようになって、おしゃべりもできるようになった。ミルク以外のいろいろな食べものが食べられるようになったね。好きな味、にがてな味もできたけど…。

小学生は味をおぼえる大切な時期
「味をおぼえる」=「おいしさの引き出し」がふえる。

入学したころはにがてだったけど、学年が上がったら「あれっ、これおいしい!」と思ったことがあったでしょ。これからもどんどんあるよ。たくさんふえた「おいしさの引き出し」から、いろいろなおいしさが飛び出してくるんだ。これが「味をおぼえる」ということだよ。