

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に、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



健康の
保持増進!



望ましい食習慣!



社交性と
協同の
精神!



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!



⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられてい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。

感謝の心!



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。

食文化への
理解!



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。

社会のしくみを
理解!



<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
取り組んでいます。
1年間よろしくお願いします!



保護者の方へ

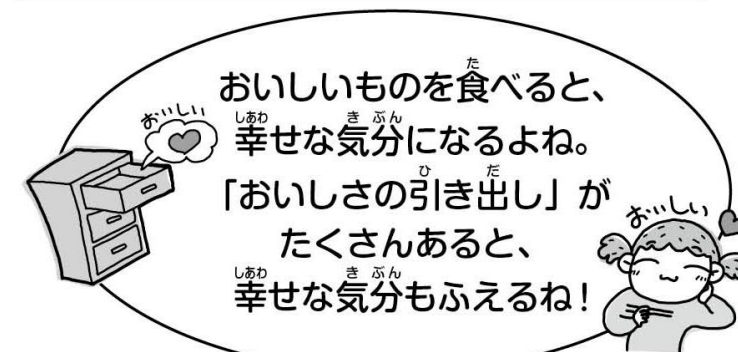


給食当番は週末に白衣を持ち帰ります。白衣の洗濯とアイロンがけをお願いいたします。なお、ボタンが取れそうになっていたり、ゴムがゆるんでいたたりする場合は、直して頂くようご協力お願いいたします。

「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。



いろいろな味をおぼえよう!

いろいろな食べ物、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てくるんだ。これが「味をおぼえる」ということだよ。