

4月給食たより

日野町教育委員会
幼稚園・小学校

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

- 適切な栄養の摂取**による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。**
- 明るい社会性と協同の精神を養う。**
- 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。**
- 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。**
- 伝統的な食文化を理解する。**
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。**

食物アレルギーへの対応について



食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「アレルギー対応食」の提供や、「詳細献立表」の配布を行っています。対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。希望される方は、学級担任までお問い合わせください。事前に養護教諭・学校栄養士等が面談を行います。

Q. 給食にはどんな栄養素が含まれているの?

A. 学校給食の栄養素量の基準は、文部科学省によって決められています。学校給食は、成長期の子どもたちに必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B₁、B₂、C、食物繊維などがバランスよくとれるように定められています。



図書コラボ給食

昨年度に引き続き、本や絵本に出てくる料理が給食に登場する『図書コラボ給食』を実施します。食や料理に興味を持ち、楽しく食事をしたり、本に親しみを持って読んでみようという意欲が持てるように、図書室と協力して取り組みます。どんなお話の料理が出てくるか楽しみにしてくださいね!



4月24日は

「給食当番のいちにち」

大塚菜生・文
イシヤマアズサ・絵

小学1年生のみつくんは、なんだかいつもよりそわそわしています。なんだって、初めての給食当番です。授業中も給食当番のことを考えてしまったり、休み時間に給食室を見に行ったり待ちきれません。給食当番ってどんなことするんだろう? ワクワクドキドキの給食当番と、おいしそうな給食、どちらもとっても楽しみにする絵本です。

給食は、みつくんたちの給食と同じ献立です!



おいしい給食を作ります! どうぞよろしくお願ひします!

今年度のメンバーを紹介します。みんなで力を合わせ、おいしい給食が提供できるよう頑張ります。



- 日野中学校**
- 調理員 小西 かおる
 - 調理員 山口 和人
 - 調理員 外池 亜弥
 - 調理員 安田 淳子
 - 調理員 辻 陽子
 - 調理員 小西 聖子
 - 調理員 奥井 葉子
 - 調理員 小澤 麻衣
 - 学校栄養職員 小川 梨恵

- 日野小学校(日野幼稚園)**
- 調理員 竹村 裕美
 - 調理員 柴田 大輔
 - 調理員 藤井 昌世
 - 調理員 羽迫 奈美子
 - 調理員 赤澤 里佳
 - 調理員 麻原 敏江
 - 調理員 徳永 美
 - 調理員 竹井 佐代子
 - 調理員 越山 知佳子
 - 栄養教諭 山際 彩

- 必佐小学校(必佐幼稚園)**
- 調理員 谷口 寛美
 - 調理員 行村 良
 - 調理員 窪田 満喜子
 - 調理員 上元 佐知子
 - 調理員 奥村 美恵子
 - 調理員 池端 久美子

- 桜谷小学校(桜谷こども園)**
- 調理員 久保川 成美
 - 調理員 福田 幸子
 - 調理員 市田 清子

- 西大路小学校**
- 調理員 内藤 信宏
 - 調理員 山口 美保
 - 調理員 北原 明香里

- 南比都佐小学校**
- 調理員 長山 真吾
 - 調理員 深尾 悦子
 - 調理員 吉村 裕子

日野町教育委員会学校教育課
管理栄養士 奥野 明美