

もぐもぐ😊だより

～給食・食育だより～

No.1

平成28. 4. 19
江戸川区立小岩小学校
校長 平川惣一
栄養士 川合理美

今年度もよろしくお願ひいたします!!

今年度の給食が始まってもうすぐ2週間。初めての小学校の給食に最初は緊張していた1年生ですが、準備や片づけの仕方を覚えて、どんどん上達しています。なにより、給食の時間を楽しみにしてくれているようで栄養士も嬉しい限りです。2～6年生は給食の時間になると「お腹空いたー！」と元気な声が聞こえてきます。そんな子供たちが楽しみにしている給食を毎日作ってくれるのは、今年度も株式会社藤江の皆さんです。8名の調理さんで、毎日おいしくて安全な給食を提供しようと張り切っています。

このもぐもぐだよりでは食育活動の様子、食べ物や健康についての情報、給食のレシピなどを載せていきます。ぜひお読みいただき、ご家庭での会話のネタにさせていただけたら嬉しいです。

栄養士よいごあいさつ!



栄養士を務めます、川合理美と申します。小岩小学校は2年目です。今年度も小岩小の特色ある給食行事に力を入れつつ、日々の給食でも郷土料理や季節に合わせた行事食などを取り入れていく予定です。子供たちには“目で見て”“香りを感じて”“舌で味わって”給食から様々なことを感じてもらえたらと思っています。安全でおいしい給食をモットーに今年度も頑張っていきますので、どうぞよろしくお願ひいたします!



給食の約束を確認しましょう

給食の時間には様々な約束があります。約束は安全に楽しく給食を食べるためにあるものです。毎日持ち物の確認や給食の前にはしっかり手洗いをして、気持ちよく給食の時間をむかえましょう。

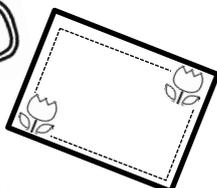
給食の前には手を洗いましょう。



給食の持ち物



マスク



ランチョンマット



髪の毛は帽子にしまい、白衣はボタンをきちんと閉めます。

保護者の方へお願ひ

- 白衣を着る際は髪の毛を帽子にしまうようにと指導しています。髪の毛の長いお子さんは帽子にしまいやすい形に縛る、または髪ゴムを持たせるなど配慮いただくと助かります。
- 給食当番の児童は週末に白衣を持ち帰りますので、洗濯・アイロンかけをお願いいたします。



小岩小の給食をご紹介します!!



食事は子供たちの体と心の成長に欠かせないものですから、栄養バランスはもちろん、旬の食材を取り入れることなどを意識して献立を立てています。また、様々な食材や料理を食べて食体験を積むことは、将来の食の充実につながると思っています。子供たちが苦手なものとして挙げることが多い豆や魚も、種類や調理法を変え、積極的に出すようにしています。今回はもぐもぐだより第1号ということで、日々の給食についてと、小岩小の特徴の1つである、特色ある給食について紹介したいと思います。

～日々の給食～



4月11日（月）の給食

わかめしらすごはん 鮭のさざれ焼き おかかあえ
かぼちゃのみそ汁 牛乳
エネルギー：640kcal たんぱく質：27.5g

- ・米飯給食を推進しており、ごはんが週3～4回出るごはん中心の給食です。
- ・和食を中心に、洋食、中華など様々な料理形態を取り入れています。
- ・旬の食材を使い、季節感のあるメニューを心がけています。
- ・地場産物を積極的に使用するようにしています。江戸川区は小松菜が地場産物です。
- ・行事食、かみかみ献立、郷土料理などを取り入れていきます。（献立表の表示をご覧ください!）



～特色ある給食～ ※写真は27年度のものです。

誕生日給食

月ごとにその月が誕生日の児童と職員がランチルームに集合！学年を越えて会話をしながら、誕生日の特別メニューを食べます。当日までに給食委員から素敵な招待状が届きます。



バイキング給食



各クラス年2回実施しています。実施前には事前指導を行い、バイキング給食を通じて楽しみながらバランスよく食べること、周りの人のことを考えながら料理を取ることなどを学びます。

このほかにも、なかよし班で食べる野外給食や、6年生は洋食マナーを学ぶマナー会食などがあります。また、PTA主催で保護者の方を対象に給食試食会も予定しています！

お知らせ

日々の給食の写真や特色ある給食について学校のHPに掲載しています。その日の給食室の様子なども載せていますので、もぐもぐだよりと併せてぜひご覧ください！