

給食だより



今月の給食目標 給食の決まりを守ろう



7日から学校給食が始まります。(1年生も同じ7日です。)4月の給食目標は、“給食の決まりを守りよう”です。学校給食は、食事に関する活動(準備から後片付けまで)を通して様々なことを学ぶ時間です。みんなで協力して準備をし、食べる時間をしっかり確保するとともに、一人一人がマナーを守り、楽しい給食時間が過ごせるよう、ご家庭でもお子様と確認してみてください。









学校給食の目標



- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

もう一回チェック✓給食時間の決まりごと

資料 「学校給食法」

<p>給食前に、手を洗う。</p> 	<p>ランチョンマットを敷く。</p>  <p>⇒ご家庭でのご用意を、お願いいたします。(形、色、自由です) 参考:机の大きさ 40cm×60cm</p>	<p>白衣を、正しく着る。</p> 
<p>姿勢を正し、よくかんで食べる。</p> 	<p>きれいに片付ける。</p> 	<p>食器は大切に使う。</p> 

世界料理給食～中国～について

西小岩小学校では、月に1回位、世界料理給食として、様々な国の料理を給食風にアレンジして提供しています。今回は、日本でも馴染みの中国の料理を11日(金)に出します。家常豆腐丼は、生揚げを野菜や肉と一緒に炒める料理で、中国で日常的に作られる、甘辛い醤油ベースのシンプルで手軽な家庭料理です。中華和えは、春雨と野菜をごま油を使用したドレッシングで和える中華定番の副菜です。ねぎとわかめのスープは、鶏がらスープに、しょうゆ、塩、こしょうで味付けしたシンプルな中華定番のスープです。お楽しみに!



入学・進級お祝い給食について

14日(月)には、1年生を迎える会に合わせて、入学・進級お祝い給食を出します。彩りきれいな祝い寿司に、大人気メニュー鶏肉の竜田揚げなどで、給食でも1年生の入学と在校生の進級をお祝いする献立を出します。



他にも、西小岩小学校では、行事に合わせて『行事食』、日本各地の『郷土料理給食』、各学年の学習とコラボした『教科コラボ給食』、給食を自分で選ぶ『セレクト給食』など、様々な取り組みを行っています。また、江戸川区の特産品でもある小松菜を普段から多く使用し、地産地消に努めるとともに、地区ごとに小松菜を使用した同じ献立を一斉に出す「小松菜一斉給食」も行っています。給食を通して、食への興味・関心を深め、クラスのみならず一緒に、楽しく、マナーを守って食事をすることを学んでもらえたらと考えています。

今月の給食

旬の食材 **野菜:** たけのこ 春キャベツ にんじん じゃがいも など **果物:** りんご



行事食 **入学・進級お祝い給食:** 祝い寿司 牛乳 鶏肉の竜田揚げ ごまあえ すまし汁

世界料理給食 **中国:** 家常豆腐丼 牛乳 中華サラダ ねぎとわかめのスープ

1年生も7日(火)から始まります!

給食当番の衛生チェック

髪の毛が出ないように帽子をかぶる

髪が長い人は結びましょう

手はせっけんできれいに洗う

爪は短く切っておきましょう

おなかの調子が悪い、吐き気がするなど、体調が悪い人は、当番を交代してもらってください。

マスクで鼻と口をおおう

清潔な白衣(エプロン)を身につける

清潔なハンカチを用意する

白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりしないようにしましょう。



給食当番は1週間の交代制です。週末に給食着を持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯とアイロンかけをお願いします。次の登校時に、忘れずに持たせてください。

