



令和7年度 4月号
田検小中学校共同調理場



まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は食育の日

あたらしい学校、新しい学年。子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、本年度も「栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食」を給食室職員一同力を合わせて届けていきたいと思います。また学校では毎日の給食の時間を中心に、授業などとも連携した食育を進めていきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

きゅうしょく まも 給食のきまりを守ろう



給食の準備は食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面に気をつけて行うことが大切です。食べた後の片付け方についてもあらためて確認してみましょう。

きゅうしょくとうばん みじたく 給食当番の身支度

つめ



の伸びたつめと指のすきまにはごみがたまりやすくなります。

てあら 手洗い



トイレをすませ、せっけんでしっかり洗いましょう。

ぼうし



髪をぼうしから出しません。長い髪の方は後ろでまとめます。

ハンカチ



清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。

はく 白衣



衛生的に扱います。ゆかのうえではたたみません。

マスク



鼻までしっかりおおいます。



きゅうしょく あとかたづけ 給食の後片付け

たのこ 食べ残したものは ルールにそって戻す



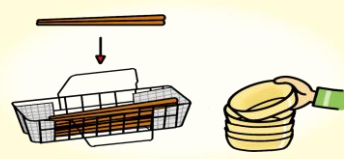
平気で捨ててしまうのではなく、食べ物に敬意を払いながら丁寧に戻しましょう。

しよき たのこ 食器に食べ残しは ついていないかな？



食器に食べ残しが残っていたり、おぼんにストローなどのごみはさまったりすると、給食室での洗浄作業に支障が出る場合があります。

むき 向きをそろえて やさしく返す



はしやスプーンは向きをそろえて。食器は音を立てないようにやさしく重ねましょう。

「ごちそうさま」や「ありがとう」の気持ちが伝わるように返そうね！



学校給食の紹介

学校給食では、栄養素ごとに1日に必要とされる量の33～40%をとれるようにしています。また、なかなか摂りにくいとされるカルシウムは多めにし、摂りすぎが心配される食塩は少なめになるように薄味で考えています。

宇検村の給食では毎日「ごはん」を提供していますが、月に1回パン献立を実施する予定です。おかずは地場産物や郷土料理などを取り入れ、衛生面に気を付けながら、いろいろな料理を提供するよう工夫しています。

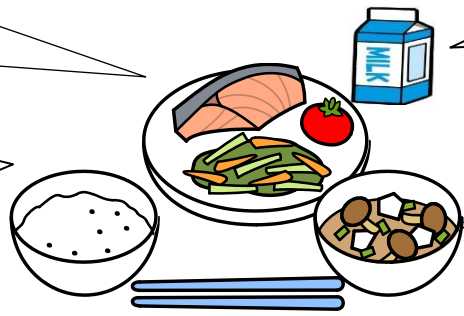
【副菜など】

野菜、果物など。
ビタミン、ミネラルが多く、おもに体の調子をととのえます。

【主食】

ごはん、パン、めん類など。
炭水化物が多く、おもにエネルギーのもとになります。

学校給食の献立



【牛乳】

毎日1本つきます。
成長期に必要なカルシウムを多く含みます。

【主菜・汁物など】

魚、肉、卵、大豆製品など。
たんぱく質が多く、おもに体をつくるもとになります。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字の成り立ちとは少し異なるそうですが、食の大切さをとてもよく言い表していると思います。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまなことを学び、望ましい食習慣や社会性などを身に付けていく教育活動の一つになっています。学校では学校給食法に基づき、右図の7つの目標を達成できるような給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行っています。



約3年間、産休・育休でお休みをいただいていた、田島彩夏です。赤ちゃんだった我が子があつという間におしゃべり上手になるのを見守りながら、宇検村の児童生徒のみなさんも、とても成長しているだろうなあ、みなさんに会えるのを楽しみにしていました。安心・安全なおいしい給食をお届けできるよう頑張ります。給食の感想や好きなもの、食に関して気になることなど、ぜひ教えてください。よろしくお願いいたします。

物価高騰が続いておりますが、今年度も児童・生徒分の給食費を宇検村が全額補助して下さることになりました。子どもたちのために助成金をいただき、学校給食が運営できることに感謝したいと思います。栄養教諭・調理員一同力を合わせ、安心・安全、そしておいしい給食づくりに取り組んでまいります。