

令和5年4月19日

文責：栄養教諭 太田泰子
※この「パクパク通信」は、山田小の牧平と海老津小の太田が担当しています。

パクパク通信 4月号

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子ども達の健やかな成長を支えます。また、今年度も引き続き、感染防止対策を実施しつつ、「安全・安心でおいしい楽しい給食」を提供いたします。ご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

岡垣町の学校給食は…

家庭の食事のモデルとなるように

日頃の食事では不足しがちな食べ物（小魚・豆類・きのこ・いも・海藻など）を多く取り入れています。

主食

ご飯(火・木・金)は遠賀郡産夢つくしです。月1回、岡垣産米を使用します。
パン(月・水)は県の定めた安全でおいしい原料配合です。品質検査も行われています。

毎月19日前後は「和食の日」

季節の食材を使った一汁二菜の和食献立を実施します。(今月は20日に実施予定)

牛乳は毎日

牛乳のカルシウムは体内での吸収率が高く、成長期の子どもの骨の形成に効果的です。ストローなしで飲みます。







だしとうま味を生かしています

料理に合わせて、いりこ、かつお節、昆布、鶏がらなどで出汁を取ります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



<h3>食事の重要性</h3> <p>おいしいね</p>  <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>健康!</p>  <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3>  <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3>  <p>食べ物を大事にし、食材の生産等に係わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3>  <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3>  <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省『食に関する指導の手引―第二次改訂版―』(H31.3)

給食室のメンバーを紹介します♪

栄養教諭の〇〇です。
献立作成や給食室の衛生管理、食に関する指導などを行います。



今年度もよろしくお願いいたします。

調理員の〇〇、〇〇です。
力を合わせて安心・安全でおいしい給食を作ります。