

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、調理は朝一番に「だし」をしっかりとるところから始め、「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

日頃の食事でも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。

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18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。ストローなしで飲めます。

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。

だしの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>食事の大切さや楽しさについて学ぶこと</p> | <h3>心身の健康</h3> <p>健康!</p> <p>成長や健康に必要な栄養のとり方を学ぶこと</p> | <h3>食品を選択する能力</h3> <p>正しい知識・情報に基づいて自ら判断して食品を選ぶ力を身に付けること</p> |
| <h3>感謝の心</h3> <p>食べ物や食材の生産等にかかわる人への感謝の心を育てること</p> | <h3>社会性</h3> <p>食事のマナーなどの社会性を身に付けること</p> | <h3>食文化</h3> <p>地域の産物や郷土料理などについて理解すること</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）

「きょう、給食で何食べた…？」
「どんな味だった？」

ぜひご家庭で、給食について尋ねてみてください。

その日の給食について、楽しく話をすることで、お子さんの食への関心が高まります。



給食室のメンバーを紹介します♪

今年度もよろしくお願いいたします。

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。



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。