

給食について

1 食に関する指導の目標

- (1) 食事の重要性（食事の重要性、喜び、楽しさを理解する）
- (2) 心身の健康（適切な栄養による健康の保持増進を図る）
- (3) 食品を選択する能力（食料の生産、流通、消費について正しい理解に導くこと）
- (4) 感謝の心（食物を大事にし、生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ）
- (5) 社会性（食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける）
- (6) 食文化（各地域の産物、食文化や歴史等を理解し、尊重する心をもつ）

2 内容

- (1) 楽しく会食すること（マナー、好ましい人間関係の育成）
- (2) 健康によい食事の取り方（バランスのとれた食事、健康によい食事）
- (3) 食事の安全・衛生（準備や片付け、配膳、運搬）
- (4) 勤労と感謝（感謝の気持ち、協力、責任）
- (5) 食事環境の整備（ふさわしい環境、適切な食器）
- (6) 食事と文化（食料の生産・流通・消費）

3 献立について

- (1) 成長期の児童に必要な栄養バランスを考え、適正な栄養量が確保できるようにしています。
- (2) 幅広い食品を活用しています。特に、大豆・野菜・海藻類・魚介類は、積極的に取り入れるようにしています。
- (3) 季節感を大事にし、旬の食材や行事食、郷土食を取り入れるようにしています。
- (4) ドレッシングやルウは手づくりしています。また、化学調味料は使わないようにしています。

4 主食、牛乳、おかずについて

- (1) 主食
米飯給食は、週3回以上、その他にパン、うどん、中華麺、スパゲティを献立に取り入れています。
- (2) 牛乳
毎日牛乳がつかます。牛乳パックは、リサイクル活動を行っています。
- (3) おかず
煮物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物・サラダ、汁物など変化をつけています。

5 食物アレルギーについて

学校給食を原因としたアレルギー症状を発症させないことを前提とし、主治医の診断と指示に基づいて対応をします。対応が必要な方は養護教諭と栄養教諭にお申し出ください。

6 その他

- (1) 1年生の給食開始は、4月17日（水）です。
- (2) 給食の時間は、12時10分から12時55分です。
身支度、手洗い、配膳が15分、食事時間が20分、片付けが10分の計45分です。家庭でも20分を目安に、食事が取れるようにご協力ください。
- (3) シャモじやお玉を使って上手に盛りつける練習や、オレンジなど皮付きの果物、袋入りのパンなども、ひとりで上手に食べられるように練習をお願いします。
- (4) 給食では、毎日スプーンがつきますが、箸の使い方も指導の一環となりますので、ご家庭で毎日、箸を持たせてください。また、使用後はきれいに洗い、翌日持たせていただくようご協力をお願いします。
- (5) 給食着セット（エプロン・帽子・マスク）、コップ袋セット（コップ・歯ブラシ・箸・ナプキン）をご用意ください。（別紙参照）
給食着は、週末に持ち帰ります。洗濯後、週明けに持たせてください。
- (6) 給食用具は、いつも清潔に保つようにご協力ください。
- (7) 毎月の献立表、給食だよりはホームページで掲載しています。紙の配付はありません。
- (8) 給食で初めて食べる物もあると思います。できるだけ食べず嫌いをなくしましょう。
- (9) 朝ごはんは1日の活動源です。早寝・早起きをして、しっかり朝ごはんを食べる習慣をつけましょう。

