

4月 給食だより

川口市立飯仲小学校
令和6年4月

☆毎月19日は食育の日☆

入学・進級おめでとう



うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるように職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

♡お知らせ♡

2～6年生は10日(水)より給食が始まります。給食セットの忘れ物がないように、ご準備をお願いします。また、1年生は12日(金)からになります。

ご家庭で給食メニューを作ってみませんか？



押し麦入り野菜スープ

【材料：給食4人分】

- ・豚肉こま・・・60g
- ・じゃがいも・・・中1コ
- ・たまねぎ・・・中1/2コ
- ・押し麦・・・16g
- ・オリーブ油・・・小さじ1/2
- ・コンソメ・・・小さじ1
- ・しょうゆ・・・大さじ1弱
- ・こしょう・・・少々
- ・塩・・・小さじ1/2
- ・水・・・3カップ

【作り方】

1. 野菜の下処理をします。じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。にんじんは千切り、たまねぎはスライスする。
2. 鍋にオリーブ油を引き、豚肉を炒める。水を入れて煮る。
3. 野菜を加えて煮る。野菜がある程度柔らかくなったら、押し麦を加えて煮る。
4. 具材が柔らかくなったら、調味料で味付けする。

※学校給食での分量です。ご家庭で調整をお願いします。



「学校給食」は **生きた教材** です！



学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。

学校給食は単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられています。



きゅうしよく

まな っ

給食には、たくさんの学びが詰まっています……



えいよう 栄養バランス

しよくひん しゆるい 食品の種類 や特徴

かんしゃ ところ 感謝の心

しよくりよう せいさん 食料の生産 ・流通・消費

しよくぶん か ふるさとの食文化

にんげんかんけい けいせい よりよい人間関係の形成

しよくじ よろこ 食事の喜び ・楽しさ

せかい しよくぶん か 世界の食文化

しよく かん ちしき 食に関する知識 ・理解・関心

にほん でんとうぎようじ ぎようじしよく 日本の伝統行事と行事食

きゅうしよくとうばん かつどう とお まな

給食当番活動を通して学ぶこと……



給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をするなどなどを学びます。当番後には、使用した白衣の洗濯のご協力をお願いします。

ぼうしに かみのけを きちんと 入れる

マスクは はなまで おおう

はくい 白衣は せい 清けつに

つめを みじかく きる

てを せっけんで きれいに あらう

