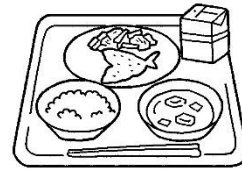


4月 がっ 給食だより きゅう しよく



令和4年度
仙台市立生出小中学校
令和4年4月22日

(お子さんとお家の方といっしょによんでくださいね。)

新学期がスタートし、2週間がたちました。18日からは小学校1年生も同じ給食が始まりました。今年度も『安全でおいしい給食』に努めたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

子どもたちの健康と学校給食

学校給食は、教育活動の一環として行われています。子どもたちの心身の健全な発達や、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割をもちます。食育の観点をふまえて、7つの目標が定められています。

給食の7つの目標



- ① バランスよく食べて、じょうぶな体をつくります。
- ② 健康な体をつくるには、どんな生活をしたらよいかを学び、望ましい食習慣を養います。
- ③ みんなで協力して、食事の準備や後片付けをし、明るく楽しいクラスをつくります。
- ④ 食生活は、自然の恵みの上に成り立っていることを理解し、食物を大切にすることを育てます。
- ⑤ 食生活は、生産者や料理を作る人などによって支えられていることを知り、仕事の大切さを理解します。
- ⑥ 日本やいろいろな地域の特産物や、郷土料理について学びます。
- ⑦ 給食に使われている食品の生産地や流通について知り、地元でつくられている食品についての理解を深めます。

❁ 献立の内容について

◆牛乳

毎日つきます。成長期にかかせないたんぱく質やカルシウムを効率よく摂取することができます。

◆主食

- ・ごはん(週3回)

1人分ずつ弁当箱に入って配られます。食物せんいを多く含んだ麦ごはんや、わかめごはんなどの味つけごはん、五目ごはんなど学校でたく変わりごはんも取り入れています。

- ・パン(週2回)

食パンやバターロールパンなど、様々な種類にパンを取り入れています。国産小麦100%(うち宮城県産小麦50%)使用されたパンです。

- ・めん

主食の多様化を図るためにパンを小型にし、めん類を併用しています。めんは、うどんやラーメン、スパゲティなどです。

◆副食

煮物、焼き物、揚げ物、和え物など様々な調理法で旬の食材や行事食、郷土料理などを積極的に取り入れています。



生出小学校と生出中学校の給食は、生出小学校の給食室で作っています(親子調理方式)。

❖ 給食費（1食あたり小学校 290円・中学校 345円）


- ・6月下旬ころに教育委員会より給食費の決定通知があります。
- ・行事変更や臨時休業により、給食回数に変更になる場合があります。
- ・給食費は食材費のみに使われます。給食にかかる人件費、光熱費などについては仙台市の負担となります。

❖ お知らせとお願い

給食当番の白衣等について

給食当番の白衣は、その週の給食当番にあたった児童が金曜日に持ち帰ります。きれいに洗ってアイロンをかけて月曜日に持たせてください。お気づきになりましたら、取れそうなボタンを付けたり、つくろい等をしたりしていただくと幸いです。

持ち物について

はしは毎日使います。毎日持ち帰り、必ず洗って清潔なものを持たせてください。また、スプーンがあった方が食べやすい献立の日は献立表にスプーンマーク  が付いていますので、スプーンを持たせるようにしてください。食べるときは、おぼんの下にランチョンマットを敷きますので、準備をお願いします。

食物アレルギーについて

毎日安心して楽しく食べることができるように、食物に関わるアレルギーがありましたら、学校にお知らせください。診断書を提出していただいた後に検討し、除去食などできる限りの対応をいたします。



給食室メンバーの紹介

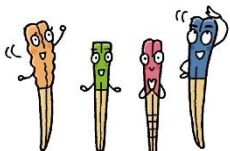
高野	未希	（栄養教諭）
佐藤	由美	（調理員）
布田	正美	（調理員）
安藤	千佳子	（給食パート）
佐藤	かおり	（給食パート）
洞口	清夏	（給食パート）
守屋	真弓	（代替パート）

よろしくお願ひします

令和4年度が始まりました。1年生も、他の学年と同じように準備から後片付けまで頑張っています。

今年度も、安全でおいしい給食作りに、給食室一同頑張っています。

1年間よろしくお願ひします。



*** はしの長さをチェックしてみよう ***

みなさんは、自分に合ったはしを使っていますか？

自分に合ったはしを使うと、正しく持ちやすくなり、上手に使うことができます。自分の手の長さから、自分に合うはしの長さを計算することができるので確認してみましょう！

はしの長さの計算方法 … **A（手首から中指の先までの長さ）×1.2**

