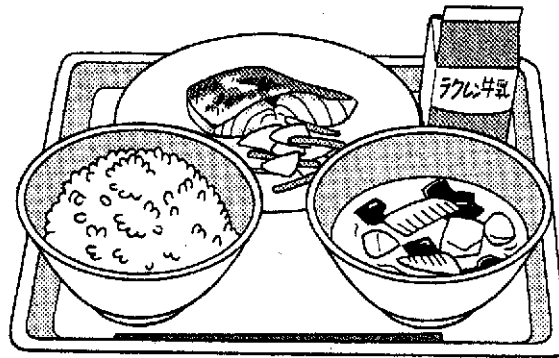


新年度がはじまりました。進級、ご入学おめでとうでございます。学校給食は、学校給食法に基づいて実施されていて、子どもたちの健康を支え、食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割があります。

今年度も安心・安全でおいしい学校給食を提供していきますので、よろしくお願ひします。

おいしい 学校給食  
学べる

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめるための教材としての役割もあります。



適切な栄養量がとれます！

学校給食は、「学校給食摂取基準」(文部科学省)に基づき、望ましい栄養量を算出して、献立を立てています。具体的

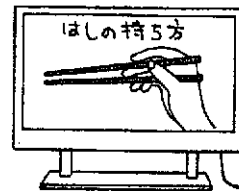
には、カルシウムなどの、家庭での食事では不足しがちな栄養素を、可能な範囲で、学校給食で補うなどの工夫がされています。



教材です！

給食の時間では、準備から片づけまでの活動を通して、正しい手洗いやはしの使い方などの望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。

また、授業の導入やふり返りで、献立や食品などが使われていて、教材にもなっています。



給食当番の健康&衛生チェック

感染症予防のため、健康や衛生チェックをして、体調が悪い時は先生に伝えて当番をかわってもらいます。

下痢はしていない



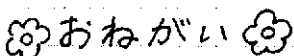
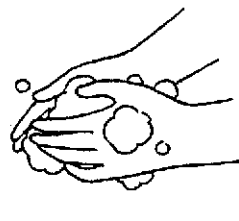
発熱、腹痛、おう吐はしていない



衛生的な服装をしている



手をきれいに洗った



給食当番をしたら給食の白衣をもちかえります。洗濯、アイロンがけをお願いいたします。

アイロンがかかっていると子どもたちは白衣がたたまみやすいです。

# 朝ごはんを食べると いいことがあるよ!

- 脳や体にエネルギー源が補給される
- 体温が上がる
- 胃腸が働き、排便しやすくなる
- 生活リズムがととのう

毎日、しっかり朝ごはんを食べるようにしよう

## 4月12日 『若竹汁』

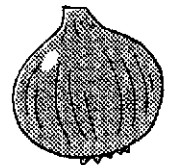
同のたけのこと 長崎県産のわかめを  
使った春にむす下りのお吸物です。

わかめとたけのことには食物繊維がたっぷり!  
食物繊維はおなかの調子を整える  
はたらきがあります。

いちごも長崎県産のもので。

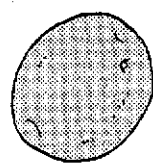
### 食べているのはどの部分?

#### たまねぎ



葉を食べる野菜です。  
たまねぎは根の上に短い  
茎があり、その上から鱗  
葉(鱗片葉)が重なり球形  
(鱗茎)になっています。

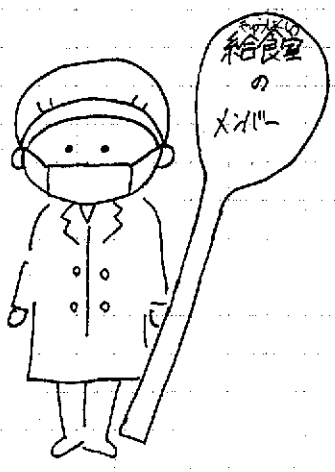
#### じゃがいも



茎を食べる野菜です。  
地下にある茎(地下茎)  
の一部が養分を蓄えて、  
大きくなった部分(塊  
茎)を食べます。



4月19日は  
春キャバツの  
登場です!!  
春の食べ物  
がたっぴです。



- 給食室の  
メニュー
- 調理士 中山 正子 さん NEW
  - 調理士 田中 洋子 さん
  - 調理師 大川内 さん 並木 さん NEW
  - 待機員 竹下 さん 石上 さん 小畑 さん  
志久 さん 中島 さん 宮原 さん  
濱田 さん 岩田 さん

以上12名で今年度も子どもたちが楽しい給食時間を過ごす  
ことができるよう尽力してまいります。

また、私車であが『栄養教諭』にグレードアップしました。  
今後以上に給食時間や授業にはいることで子どもたちがもっと  
給食のこと、食べ物のことに関心・興味をもってくれるよう頑張ります。

今後ともご理解、ご協力をお願いいたします。 栄養教諭 比原

### 大丈夫だよ～

