

# 4月食育だより

令和6年度 4月号  
調布市立富士見台小学校  
校長 小俣 弘子  
栄養士 高橋 美杏

## ご入学・ご進級おめでとうございます



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。子どもたちが元気に学校生活を送れるように、安心・安全に留意し、心を込めて給食を作りたいと思います。1年間どうぞよろしく申し上げます。

### 栄養管理と献立作成

#### 栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

栄養士が  
献立作成  
しています



### 衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康  
チェックをし、  
身だしなみ  
を整えて  
います。



野菜・果物は  
流水で3回  
以上洗  
います。



※食材に異物混入がないかもチェックします。

生で食べるミニトマト  
や果物を除き、  
すべて加熱  
します。



※加熱した食品は、中心温度を測定します。

調理後2時間以内に  
喫食できるよう、  
時間を考えて  
調理します。



給食当番は1週間の交代制です。週末に給食着を持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯とアイロンがけをお願いします。次の登校時に、忘れずに持たせてください。



### 給食室の紹介

調理業務：9名（今年度も引き続き東洋食品株式会社に委託されました。）  
栄養士：高橋 美杏 今年度も引き続きよろしく申し上げます。

## 「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。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



### 学校給食の目標（「学校給食法」第2条より）

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



### 給食には、たくさんの学びが詰まっています……

栄養バランス

ふるさとの食文化

よりよい人間関係の形成

食品の種類や特徴

感謝の心

食の喜び・楽しさ

食料の生産・流通・消費

世界の食文化

食に関する知識・理解・関心

日本の伝統行事と行事食

### 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。

