



元気いっぱいの新1年生を迎え、本年度も学校給食が始まります。学校給食は学校教育の一環として、子どもたちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友だちと一緒にとりながら、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、そして食文化などを学ぶ時間です。

どうぞよろしくお願いいたします。



今月の献立から

・10日(水)【給食開始・進級祝い給食】

いよいよ給食が始まります。初回の給食は、祝の文字が書かれているなつを使ったすまし汁と3色(白・赤・緑)の白玉を使ったポンチにしました。

・15日(月)【一年生給食開始】

一年生の給食が始まります。初めての給食はカレーライスのところも多いですが、盛り付けるのに苦労することも多いため、今回は配りやすく、食べやすい手作りの「いちご蒸しパン」にしました。

・19日(金)【郷土料理 岡山県】

今月の郷土料理は「岡山県」です。「デミカツ丼」は、揚げたてのとんかつに、熱々のデミグラスソースをかけた岡山のご当地どんぶりです。給食室特製のデミグラスソースをかけます。

・22日(月)【世界の料理 スペイン王国】

今月の世界の料理は「スペイン」です。「チリンドロン」は、トマトや玉葱などを炒め煮にしたソースで鶏肉を煮込んだ料理です。

・26日(金)【防災食品アルファ米】

国領小学校で保管している防災備蓄品であるアルファ米を使います。アルファ米は災害時に水を入れるだけで食べられるご飯です。

家庭とつながる学校給食

食育は学校だけですべてを行うことはできません。よい食べ方や食べる力が身につくよう、ご家庭でもこんなところに気を配っていただけますようお願いいたします。

今日の給食について話そう



献立表をご家庭内の見やすい場所に張り出して、ぜひ毎日話題にしてください。



献立や食べた感想を聞いてあげてください。気になったレシピは、栄養教諭に気軽にお尋ねください。

ご家庭での食卓では…



食べ物は多くの人の手で食卓に届き、料理も食べる人のことを思って作られます。感謝して食べる大切さを折に触れて話してあげてください。



子どもが食べないからと、苦手なものを食卓にまったく出さないのはよくありません。ひと口でも挑戦したり、大人がおいしそうに食べている姿を見せることも食育ではとても大切なことです。

食べることに集中できる時間を



給食では決まった時間で食べ終えるよう指導しています。ご家庭でも、遊びながら、テレビを見ながらといった「ながら食べ」をなるべく避け、食べることに集中できる雰囲気づくりを心がけてください。

お手伝いは積極的に



給食では全員が当番となり、準備や後片付けをします。子どもは食べ物や食事に興味津々です。学校で身についた力を定着させていくためにも、ご家庭でもぜひお手伝いを積極的にさせてあげてください。

～給食調理について～

令和6年度の給食調理委託は、(株)メフォスです。

※昨年と同じ会社です。

安心、安全な給食運営に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。