



きゅうしょくだより

れいわ ねん ねん がつ
令和7年(2025年)4月
ひらかたしりつ まきのしょうがっこう
枚方市立牧野小学校

※おうちの人と一緒に読みましょう。

うらかな春の訪れとともに新しい年度が始まりました。今年もおいしく、安心、安全な給食作りに努めてまいりますので、ご協力のほどよろしくお願いします。

ひらかたしの きゅうしょく 給食

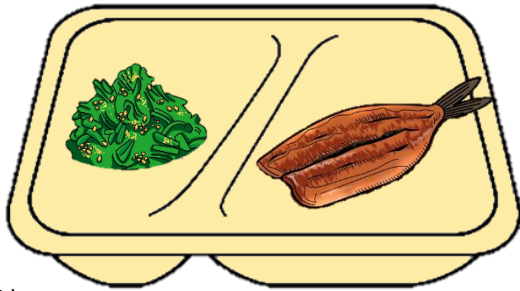


ちょうりじょう調理場では、おかずを作っています。
ごはん、パン、牛乳は業者から学校に届きます。



しょう 小おかず

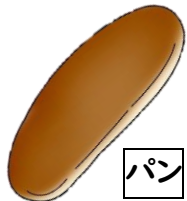
びん ひん
1品か2品。
や ざかな に
焼き魚、煮びたし、
かきあげ、にまめ、
サラダ、くだものなど、
しゅん しょうがい旬の食材をできるだけ
つかいます。



ぎゅうにゅう 牛乳

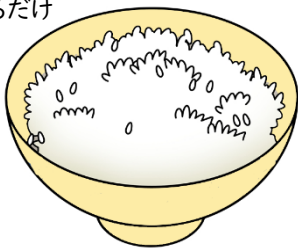


まいにち
毎日つきます。
ミリリットル い
200 ml 入りの
かみ紙パックです。



パン

しゅう かい
週2回。
しょく食パン、うずまきパン、
アップルパンなども
出ます。



ごはん

しゅう かい
週3回。
わかめごはん、玄米
ごはん、かやくごはん
なども出ます。



だい 大おかず

みる にく やさいいた
みそ汁、肉じゃが、うどん、野菜炒めなどや、
きせつ季節にあわせて郷土料理や行事食も出ます。



まいにち
せいけつなナフキンを毎日
じゅんび準備してください。

がつ きゅうしょく か
*4月の給食は10日からです。1年生は15日からです。

しょくいく しょくいく しょくいく 食育で育てたい6つの力

がっこう しょくいく きょうざい かく まいにち きゅうしょく もんぶかがくしょう しょく かん しどう
学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省『食に関する指導
てびき がっこうきゅうしょくしじしきじゅん ちいき きょういくいんかい き ほうしん しょくいく
の手引』『学校給食実施基準』、そして地域の教育委員会で決めた方針にそって、食育に
ふさわしい給食を作ります。学校の食育には、おもに次の6つの視点があります。

しょく じ じゅうようせい 食事の重要性

しょく じ じゅうようせい
食事をすることは楽しく
こころ ゆた 心を豊かにしてくれると感じる



しんしん けんこう 心身の健康

えいようがくてき い み し
栄養学的な意味を知り、
きょうみ 興味をもって食べる



しょくひん せんたく ちから 食品を選択する力

ちしき じょうほう
知識や情報をもとに、
みづか 自ら判断する



かんしゃ こころ 感謝の心

しょく かく ひと
食に関わるさまざまな人の
しごと 仕事ぶりを知り、身近に感じる



しゃかいせい 社会性

しょく じ とお ぎょうやく
食事を通して、協力し
ひと 人のことを思う優しさを育む



しょくぶん か 食文化

ちいさ たいようせい ゆた
地域ごとの多様性や豊かさ
をし、大切に



こんねんどう せ わ えいせい かんりいん おざき
今年度からお世話になります 衛生管理員の 尾崎のぞみ です。

きゅうしょく ちょうりいん ちから を合わせて安全でおいしい給食を子どもたちにお届けできるよう
とど 努めてまいります。よろしくおねがいします。