



きゅうしょくだより

※おうちの人と一緒に読みましょう。

令和6年(2024年)4月
枚方市立小倉小学校

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祈いします。

ひらかたしの きゅうしょく 給食



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

1品か2品。

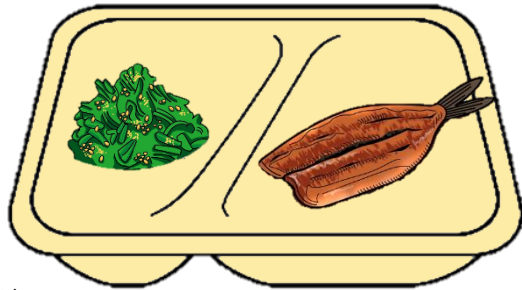
焼き魚、煮びたし、

かきあげ、にまめ、

サラダ、くだものなど、

旬の食材をできるだけ

つかいます。



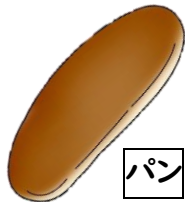
ぎゅうにゅう 牛乳



毎日つきます。

200ml入りの

紙パックです。



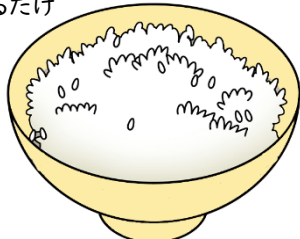
パン

週2回。

食パン、うずまきパン、

アップルパンなども

出ます。



ごはん

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

みそ汁、肉じゃが、うどん、野菜炒めなどや、

季節にあわせて郷土料理や行事食も出ます。



せいけつなナフキンを毎日準備してください。

*4月の給食は10日からです。1年生は15日からです。

食育で育てたい6つの力

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。

食事の重要性

食事をすることは楽しく、心を豊かにしてくれると感じる



心身の健康

栄養学的な意味を知り、興味をもって食べる



食品を選択する力

知識や情報をもとに、自ら判断する



感謝の心

食に関わるさまざまな人の仕事ぶりを知り、身近に感じる



社会性

食事を通して、協力し人のことを思う優しさを育む



食文化

地域ごとの多様性や豊かさを知り、大切にする



毎日の給食をぜひおうちで話題にしてください。「知らないものが出た」「いまいちだった…」など、いろいろな感想が出てくると思います。「おいしい給食だったよ!」と、毎日の会話がはずむような給食作りに努めていきます。どうぞ、よろしくお祈いします。

4月から小倉小学校に赴任してきた衛生管理員の山添 智子です。食べる大好き! みんなと給食の時間をいっしょに楽しみたいです。いつでもこえをかけてくださいね。これからよろしくお祈いします!

