

きゅうしょくだより

令和4年4月
枚方市立船橋小学校

※おうちのひとと一緒に読みましょう。

ご入学、ご進級、おめでとうございます。給食は、季節の食材をたくさん使い、毎日心をこめて作っています。さまざまな献立の中には、苦手なものもあるかもしれませんが、まずは一口でもいいので、食べてくださいね。

ひらかたしの きゅうしょく 給食

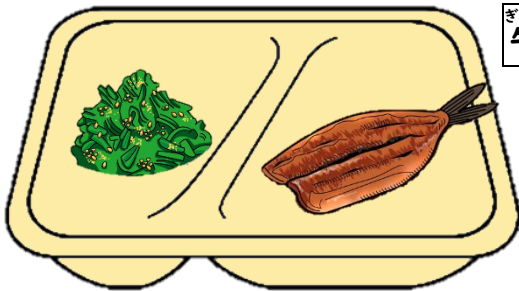


調理場では、おかずを作っています。ごはん、パン、牛乳は業者から学校に届きます。



しょう 小おかず

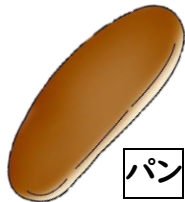
1品か2品。
焼き魚、煮びたし、
かきあげ、にまめ、
サラダ、くだものなど、
旬の食材をできるだけ
つかいます。



ぎゅうにゅう 牛乳

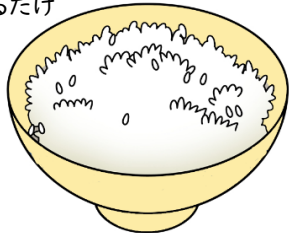


毎日つきます。
200ml入りの紙パック
です。



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、ごぼうごはん
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12日からです。1年生は15日からです。

しよくいく 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。

しよくし 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



しんしん 心身の健康

栄養学的な意味を知り、
興味をもって食べる



しよくひん 食品を選択する力

知識や情報をもとに、
自ら判断する



かんしゃ 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



しゃかいせい 社会性

食を通して、協力し
人のことを思う優しさを育てる



しよくぶん 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」「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、よろしくお願いします。