

4月 食育たより

令和8年4月
大山崎小学校

ご進級おめでとうございます。



新年度が始まりました。最近は様々な感染症が季節問わず流行していますね。

大山崎小学校では、新しい給食室になって3年目のシーズンが始まります。給食室から各学級まで長い距離があります。運ぶ調理員さんの安全にも考慮しながら、衛生面に気を配り、おいしい給食を児童のみなさまへ届けられるようにしていきたいと思ひます。

給食の時間は、食育活動の時間です。成長期のみなさまの心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。どうぞよろしくお願いいたします。

今年度の給食開始は、4月14日(火)です。1年生は17日(金)から始まります。



単に昼食をとるといふことだけでなく、教育の一環として、栄養的にバランスのとれた食事をとる能力を身につけ、心も体も健康な子どもを育てることを目標にしています。みんなで一緒に食事をするこゝで、偏食をなおし、食事のマナーを学び、豊かな社交性を身につけるこゝにも役立っています。生きた教材として地場産物の活用を推進します。

学校給食の内容について

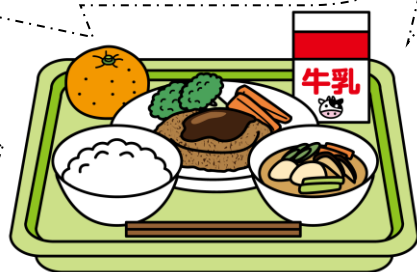


「デザート」

果物は、安心して食べられるものを選んでしています。プリンやカップケーキ、草もちなども手作りをしています。

「牛乳」

毎日1本(200mL)つきます。飲み終わった牛乳パックは、薄くたたんで返してください。



苦手な食材にも、まずは心をこめて調理してあげよう!!

「主食」ごはん(月・水・木・金)
京都府産のお米を学校で炊飯します。季節にあわせた炊き込みご飯や混ぜご飯があります。

パン(火)

低・中・高学年で、大きさが異なります。味付パン・バターパン・揚げパンなどがあります。パンは業者から直接学校へ納入されています。

「副食」(2~4品)

- おかずは、新鮮な食材を使用し手作りを心がけています。
- いろいろな調理法(煮る・焼く・揚げる・蒸すなど)で変化を持たせるようにしています。
- 季節感のある献立になるように配慮しています。

☆衛生管理を心掛けよう!☆

「手洗い」は誰でも簡単にできる衛生管理です。手首や親指の付け根など、忘れがちな箇所もきちんと洗いましょう。



お願いとお知らせ

- ◆ 衛生管理の観点から給食当番は、必ずマスクを着用します。マスクは各自準備してください。清潔なものであれば材質は問いません。(マスクを着用して登校している児童は、そのままそのマスクを使用してもらえばよいです。)
- ◆ 感染症・食中毒予防のために、きれいに洗ったハンカチを持たせてください。
- ◆ 給食当番になると、金曜日にエプロン・帽子を持ち帰りますので、きれいに洗って月曜日に持たせてください。その際、ボタン・ゴム等が取れていたら修繕していただけるととても助かります。
- ◆ 箸やスプーンは、学校で献立に合わせて給食室にて用意します。
- ◆ 長期欠席の際は担任へ連絡をお願いします。
- ◆ 給食の一部停止、除去について
アレルギー等により、給食の一部停止・除去等を希望される際にはご連絡ください。
- ◆ その他、給食について気になることがございましたら、お気軽にお尋ねください。



今年度より給食無償化が決められました。保護者の方への徴収はなくなり、国と大山崎町の補助にて実施します。R8年度より1食330円(食材料費のみ)で実施していきます。



給食室のスタッフ紹介

栄養職員 田中佐世子(たなか さよこ) ※大山崎小学校7年目になります!!

調理員 (本校の給食は、名阪食品株式会社に調理業務を委託しています。)

責任者 : 新免 かおり(しんめん かおり)

副責任者: 穴井 楓花(あない ふうか) 他12名

みんなで力を合わせ、安全でおいしい給食をつくります。

