

皆実食育だより

平成24年4月



あさごはんくん



もりもり SUN

給食室メンバー紹介

給食調理員

小笠原和恵 花高 典子 作本 朋子 高藤ゆかり
西村久美子 舛田かおり 古田 広子

栄養教諭

井上 博子



今年度も安全な給食作りを第一に、「皆実小の給食はおいしい！」と言われるよう、力を合わせ愛情こめて、作っていききたいと思います。よろしくお願いいたします。

1年生給食開始前指導

16日（月）に1年生を対象に給食開始前の話をしました。給食室で使用している器具を、家庭で使っているものと比較したり、大きなしゃもじと身長を比較したりしました。

給食時間のすごし方や食事のマナーについて話し、歌に合わせて手洗いの練習をしました。

また、給食指導で登場するキャラクターの紹介や牛乳に含まれるカルシウムの量についても話をしました。



じばちゃん

地場産物の日に
登場します



カルシウムの
カルちゃん

給食時間の取組

給食時間は、担任が給食を通して食に関する指導を行っていきます。日々の給食時間に繰り返し指導することで、食事のマナーや知識の定着を図っていきたいと考えています。今年度も次のようなカードを作り、給食の時間に提示するようにしています。

★**食育の日** 毎月 19 日（19 日が休業日の場合は、その前日または前々日）

★**わ食の日**



いりこっち

食育の日は、「一汁二菜」の献立となっています。一汁二菜とは、ごはんの他に、「一つの汁物と二種類のおかず」を組み合わせた食事のことです。汁物は「ひろしまっこ汁」を、おかずのうち一品は魚料理を取り入れます。「ひろしまっこ汁」は、広島市の学校給食で考えられたみそ汁です。だしは地場産物のちりめんいりこでとり、そのまま具として食べます。旬の食材を使ったみそ汁です。

今年度、皆実小学校では毎月 19 日を「げんきの日」としています。「食育の日」「わ食の日」はその取組のひとつになっています。

★**地場産物の日**

毎月、地場産物の日を設け、広島県で収穫した野菜や果物を使用します。

★**郷土食**

広島県の郷土食を中心に紹介していきます。

★**主食・主菜・副菜**

小学校卒業までに 1 食分の料理を作ることができるように家庭科で取り組みます。低学年の内から主食・主菜・副菜とはどのような料理かを給食を通して知ることで知識面の定着を図り、家庭科等の実習を通して実践力をつけることができると考えています。

お願い

当番活動は、**長袖エプロン・ぼうし・マスク**を着用して行っています。**ぼうし・マスクのひもやゴムがゆるんでしまうことがありますので、確認をお願いします。**

体の調子が悪い時（特に**下痢の症状がある**）には当番活動ができませんので、担任にお知らせください。

1 年生の給食当番開始はもう少し先になりますが、準備をお願いします。

