

# 4月 給食だより

開成中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい学年での生活がスタートしました。給食時間のルールを確認し、気持ちよく過ごすことができるようクラスみんなで協力し、よりよい給食時間にしましょう。給食室でも安全で安心な給食を提供できるよう衛生管理に努め、心を込めておいしい給食作りをしていきます。

<4月の目標>

**能率のよい配膳と後始末を工夫し  
自主的な給食活動をすすめよう。**



～ よい給食時間になるよう協力し、準備・後片付けをしましょう。～

## 準備

4時間目が終わったら、すぐに手を洗いにいきましょう。



### ◇給食当番



### ◇給食当番以外



取り掛かりを早くして、給食を食べる時間を確保しましょう!

## 片付け

- ・食べ終わったら、各自で片付けましょう。
- ・牛乳パックは、つぶしてごみ袋に捨てましょう。
- ・食器やお盆に食べ残しやごみが残っていないか、確認しましょう。食べ残しがある場合、汁気のないものはごみ袋に、水分のあるものは食缶に入れましょう。

食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう



## 給食当番になったら...

使った白衣と帽子は、1週間ごとに洗濯してアイロンがけをしてください。

※保護者の方も、ご協力をお願いします。

体調が悪い場合(発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど)、給食当番の仕事はできません。担任に伝えましょう。

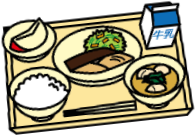


## 給食時間(準備から後片付けまで)の流れ

	12:30	12:45	13:05
4時間目終了	準備	配膳	会食
			後始末

※全員が時間内に食べ終わって合掌、後始末ができるよう、クラスで協力して準備しましょう。

※食べ終わったら食器等を片付け、給食終了時間まで教室で過ごしましょう。



# 「学校給食」は **生きた教材** です！



学校給食は「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されています。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と実践力を身につける教材としての役割も担っています。

**給食等を通して学び、身に付けたいこと (育育の視点)**

<p><b>食事の重要性</b></p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p><b>心身の健康</b></p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p><b>食品を選択する能力</b></p> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p><b>感謝の心</b></p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p><b>社会性</b></p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p><b>食文化</b></p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省「食に関する指導の手引」第二次改訂版（H31.3）

## 4月の学校給食地場産食材

- 【市内産】 コシヒカリ(米) みそ(調理師さんの手作り) 折り菜(なばな)
- 【県内産】 サワラ 小松菜 水菜 大豆 卵 春キャベツミンチカツ(牛ひき肉・豚ひき肉) 等



### 折り菜

4月中・下旬の短い期間にしか味わうことができない食材です。菜の花が咲く前のつぼみとやわらかい葉を摘み取ることから、折り菜と呼んでいます。



### サワラ(鱈)



サワラは、漢字では魚へんに春と書きます。漢字が表すように、サワラは春を告げる魚といわれています。



### ～ お知らせ ～

#### 給食費・運営費について

- ・給食費：食材購入費として集金し、運用します。
- ・運営費：ごはん食器洗浄費として年間運営回数分を集金します。  
(消費税による端数が出るため、端数は給食消耗品費として使用します。)

#### 欠食について

連続して5回以上給食を食べられないことがあらかじめ分かっている場合、給食を止める(欠食する)ことができます。担任にご相談ください。  
※食材発注の関係で、要請から発効するまでに2~3日かかるので、場合によっては給食を止められないこともあります。申し入れの際にご確認ください。  
※インフルエンザやコロナウイルス感染症等による欠食対応は、除外となります。