

# 給食だより

4月号

令和4年4月1日発行

郡山市立穂積小学校

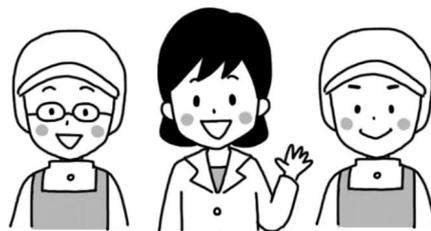


## ご入学・ご進級おめでとうございます

ピカピカの1年生を迎え、新年度がスタートしました。2～6年生は学年が上がりましたね。新しい生活の始まりに、ドキドキ・わくわくしていることでしょう。勉強や運動など、いろいろなことにチャレンジしていきましょう。どんなことをするにも、健康であることが大切です。バランスの良い食事をとり、元気に過ごしましょう。

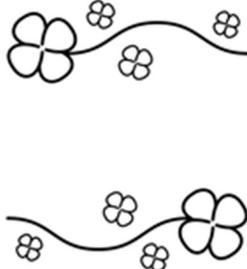
### 学校給食は『生きた教材』

学校給食は、ただのお昼ごはんではありません。栄養素の補給という目的はもちろん、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための教材としての役割を担っています。



### 学校給食の7つの目標

学校給食の目標は次の7つです。穂積小の子どもたちが将来「自分で健康を維持でき、食事を選んで、作って、楽しむ」大人に成長できるように、ご家庭の皆様と協力していきたいと考えています。

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

## 学校給食の内容

- ・主食（ごはん・パン・めん）、おかず（主菜・副菜）、牛乳の組み合わせを中心とした栄養バランスのとれた完全給食です。
- ・脂肪のとりすぎを防ぐため、1食にしめる割合が20～30%以内になるように献立をたてています。
- ・旬の食材を使い、行事食や郷土料理を取り入れ、日本の季節や文化を感じられる献立を立てています。
- ・ごはんは、郡山産のブランド米である「あさか舞」を使用しています。
- ・豆類やいも類、野菜などをバランスよく使用できるように、献立を工夫しています。
- ・給食に使う食材は、過度に加工したものは避け、新鮮なものを選ぶようにしています。



### 穂積小学校 給食室

今年度から親子調理方式になりました。穂積小学校と、三和小学校2校分の給食を作っています。調理業務は、「株式会社東武」の調理員2名が担当しています。児童のみなさんのために力を合わせて給食を作っています。どうぞよろしく願いいたします。調理の様子については、5月号でお知らせします。



### 学校給食放射性物質測定事業

- ・学校で給食を食べる前に、給食1食分の放射性物質測定を実施しています。

## 給食当番の準備をしよう！

体調を確認する

白衣をしっかりと着る



髪の毛は帽子の中に入れる

マスクをする



石けんでしっかり手をあらう

## ～楽しい給食時間にするために～



机の上を片付け、きれいにふく。



ふざけない。



感謝の気持ちをこめて、「いただきます」の挨拶をする。



マナーを守って食べる。



最後にお皿が、きれいになるように食べる。



感謝の気持ちをこめて「ごちそうさま」の挨拶をする。