

令和 7 年
郡山市立柴宮小学校

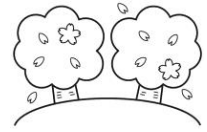
きゅうしょくだより 4月

にゅうがく しんきゅう

入学・進級おめでとうございます

ねんせい 1年生をむかえ、しんねんど 新年度がはじまりました。

こんねんど あんぜん あんしん 今年度も安全、安心を心がけておいしい給食を提供してまいりたいとおもいます。どうぞよろしくおねがいます。



こんげつ

今月のめあて

きゅうしょくじ

給食時のきまりをおぼえよう

きゅうしょく はじ
～ **給食が始まります**！

きゅうしょくとうばん

給食当番さんは？

きゅうしょくとうばんの
ふくそう

あんぜん えいせい き はいぜん
安全・衛生に気をつけて配膳

しましょう！

きゅうしょくとうばん

いがい

ひと

給食当番さん以外の人もマスクをつけ準備しましょう

マスク
きちんと
鼻と口にあてる

手
つめは
短く切り、
きれいに
あらう

ぼうし
かみの毛が
出ないように

なが
長いかみ
シュシュや
ピンで
まとめる

ボタン
きちんと
とめる

はく い
白衣
ピッカ
ピカ！

ハンカチ
きゅうしょく
専用にして
毎日あらってね



～給食を食べているときは～

まど 窓をあけて、きょうしつ 教室の空気をいれかえ、つくえ 机の上やまわりをきれいにします。	きゅうしょく まえ 給食の前にはせっけんで手をよく洗い、せいけつ 清潔なハンカチでふきます。	せき 席についたら「いただきます」をするまで静かに待ちます。

おいしく給食をたべるためには、きまりを まもりましょう。



じゅんびちゅう しよくじちゅう
準備中や食事中
ふざけない！



あいさつを
きちんとする。



しせいをよくして
マナーをまもる



しよつき
食器は
きれいにかえす

お知らせとお願い

- ★ 給食費は、郡山市公費負担（１食３６５円）の補助金があるため、保護者からの集金はありません。
- ★ 食中毒などの事故防止のため、給食時間内の中で食べるという方針で給食運営をすすめていきたいと思ひます。給食のもちかえりはさせませんので、よろしくお願ひします。
- ★ 給食の配膳中は給食当番以外の児童もマスクを全員つけます。落としたり、なくしたりする場合もあるので、ランドセルに数枚予備のマスクのご準備をお願ひします。
- ★ 食物アレルギーを持つお子さんもありますので、授業で必要な物以外の食べ物については学校へ持たせないでください。特に、お土産等のお菓子をクラスに配布することは、お断りしていますのでご了承ください。
- ★ 白衣は給食当番になった児童が週末に持ち帰ります。洗濯と滅菌のためのアイロンがけをして、月曜日に持たせてください。ゴムやボタンのほつれなどがあれば、つくろっていただけるとありがたいです。

給食室の調理は、(株)トムスさん（６名）の調理員さんが調理します。献立作成は、本校栄養教諭の増子恵美子が担当します。子どもたちが給食を楽しみに学校へ来ることができるように、調理員さんと一緒に安全と衛生に気を付けてまいります。

また、健康で丈夫な体づくりができるよう、食育の授業も行っていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。



＜給食について＞

給食ではごはん・パン・めんが主食となる献立があります。体の成長にあわせて、学年により分量が異なります。

給食のごはんは、郡山市でとれた「あさか舞」です。



麦なしごはんは、甘くてとてもおいしいですが、麦ごはんのときは、1割の麦が入っています。

麦が入っていると、食物繊維がたくさんとれます。

パンの給食は週に1回位になります。



揚げパン（ココア・きなこ）が人気です。揚げパンは気温が高い暑い時につくることができないので1学期に1回、2学期1回3学期1回くらい出す予定です。



めんは月1回～2回です。玉川村の釘屋さんをお願いして作ってもらいます。ソフトめん（うどん）の時と、中華めんの時があります。「味噌ラーメン」や「五目うどん」など人気がある献立です。



牛乳は必ず1本つきます。

筋肉や骨をつくるたんぱく質、脂質、ビタミンなど栄養が摂れます。

その他、成長期の子どもたちには必要な「カルシウム」が摂れるので家庭でも、給食がない日にも飲んでほしい食品です。

おかずは、和食や、洋食、中華料理など、いろいろな料理も出していきます。毎月1回「お誕生日給食」を入れ、楽しみのある給食にしていきたいと思います。

～昨年度の給食～

和食の献立



パン給食



めんの給食



主食にあわせ、おかずを組み合わせしていきます。

福島県の郷土料理や、季節に合わせた行事食も取り入れていきます。

ホームページに掲載する予定ですので、ご覧ください。

給食の7つの目標

～給食を食べてこんなことができるようになるといいな～

学校給食では、栄養のバランスを考えることができ、好き嫌いせずなんでも食べる子を目指していきます。給食は食事をとるということも目的の一つですが、そのほかに7つの目標があります。これらの目標をもって子どもたちが将来「自分で健康を維持でき、食事を選んで、作って、楽しめる」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。

給食の7つの目標

① 食べものの働きを知る。



③ 好き嫌いなく食べ、元気な体を作る。



郷土料理や行事食を味わう。
福島県の郷土の料理、「豆味噌」「味噌かんぷら」など、紹介していきたいと思います



② 給食を通して社会を知る。



「いただきます」「ごちそうさま」あいさつをする。



マナーを守り仲良く食事をする。



いろいろな所から食材が運ばれてくことや、食べ物を作ってくれる人への感謝の気持ちをもって食事ができる。

福島県で行う朝ごはん調査は6月と11月にあります。朝食を食べているか、栄養のバランスについての確認があるので、ご家庭の協力が必要になります。また、夏休みの朝ごはんコンテストに参加し、朝ごはんが自分で作れる子どもの数も増加できるとよいと思います。ご家庭方のご協力どうぞよろしくお願いいたします。