

4月給食だより

令和3年度
はごろも学校給食センター
TEL 897-8560
FAX 897-8561

みなさん、入学・進級おめでとうございます。新しい学校生活に希望をふくらませていることと思います。学校給食では子どもたちの発育に必要な栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、安全でおいしく、心豊かになれるように心をこめて作っていきます。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

今月の行事食・特別給食

8日(木) 進級お祝い献立。
新年度のスタートは沖縄のお祝い料理です♪

19日(月) 小学校新1年生給食スタート
ドキドキ、ワクワクの給食がスタートします！
給食で人気のあるメニューを提供します！
楽しみにしてくださいね☺

今月の地場産物

じばさんぶつ
地場産物って??
→地元(宜野湾市近郊、県内)で
とれた食べ物のこと。新鮮でおいしいよ♪



- ・小松菜
- ・ねぎ
- ・トマト
- ・にら
- ・キャベツ
- ・きゅうり
- ・びっくりジャンボインゲン
- ・にんじん

学校での食の指導の 6つのポイント

現在、子どもたちへの食育の重要性が各方面から指摘されています。学校でも毎日の給食の時間はもちろんですが、子どもたちの発達段階に合わせ、各教科、領域等の指導にも関連付けて、計画的に食の指導を進めています。学校給食はおもに次の6つの観点から進められます。



●食事の重要性●



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

●心身の健康●



心身の成長や健康の保持増進のうえで、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。

●食品を選択する能力●



正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性などについて自ら判断できる能力を身に付ける。

●感謝の心●



食べ物を大切にし、食物の生産などにかかわる人々へ感謝する心をもつ。

●社会性●



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。

●食文化●



各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史などを理解し、尊重する心をもつ。

きちんとした身支度で給食当番をしましょう。

白衣・ぼうし・マスクは洗濯した清潔なもの。(ボタンやゴムの補修はご家庭でお願いします)



手はせっけんでよく洗い、つめも切りましょう。



清潔なハンカチを使いましょう。



髪の毛が食事に入らないように。



つばがとばないように。



「宜野湾市学校給食センターのHP」には

- ・予定献立表
- ・給食配膳図
- ・給食だより
- ・給食写真 毎日

月1回

等をお載せしていますので、ぜひご覧ください。子ども達に毎日の給食の感想を聞くなど、ご家庭での会話の話題になってくれると嬉しいです。