



新宿区立柏木小学校
校長 竹村 郷
栄養士 岡庭 大毅
2021年4月号

ご入学・ご進学、おめでとうございます。子どもたちが1年間、それぞれの力を伸ばして、元気に成長していくために、今年度も学校給食や食に関する指導を通して応援していきます。このおたよりでは給食や食育の活動を紹介します。

柏木の給食紹介

柏木小学校の給食は学校の中にある給食室で毎日、朝6時から作っています。柏木小学校のHPにある給食のページでは献立紹介や給食室の様子、給食時間の様子を紹介しています。ぜひご覧ください。

調理委託

株式会社 ジーエスエフ
安全・安心でおいしい、そして子どもたちが笑顔になる給食を目指して頑張ります。



本年度もよろしくお願ひします

本年度も給食の献立作成、栄養管理を担当します。栄養士の岡庭です。
「食を楽しむ心」の育成を目標に給食指導や食に関する指導を行っていきます。家庭、地域一体となって食育を行っていきたいと思います、よろしくお願ひします。
日本スポーツ協会公認スポーツ栄養士として、スポーツ選手に栄養指導をしています。食事のとり方や食事の量など、食事、栄養のことでなにかありましたらご相談ください。



4月の給食目標：食器を持って食事をしよう

今年度より「ごはん茶碗」を給食で使用しています。今までは大きい平皿にご飯を盛り付けていましたが、「ごはん茶碗」にご飯を盛り付けています。はしを持っていない手で「ごはん茶碗」を持ってマナーよく食事をしましょう。
今年度の給食目標は食事のマナーを身に付けられるように設定しました。ご家庭でも指導をよろしくお願ひします。

今年度より使用しているごはん茶碗→



ごはん茶碗を持って食べている姿が見うけられました →



5月の給食目標は「給食の準備を早くしよう」です。みなさん、4時間目が終わってから給食を食べ始めるまでにどのくらい時間がかかっているでしょうか？
6年生は40人分を15分で用意していました。給食当番の人も当番ではない人も時間を意識して、協力して、給食の準備をしましょう。お家では食事の準備や片付けのお手伝いをしましょう。

世界の料理給食：ギリシャ

4月23日の給食は世界の料理給食、ギリシャの料理でした。ギリシャの食文化について紹介します。



- 主食はパン
ムサカなどのオープン料理が有名
地中海に面しており、温暖な気候を生かした、オリーブ、果物の栽培が盛んにおこなわれている。
魚介類、穀類、乳製品類、野菜、果物類をバランスよくとり、油分はオリーブオイルでとる地中海料理は日本の和食と同じく世界無形文化遺産に登録されている。

