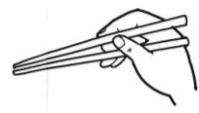


ぱくぱく



平成 27 年 1 月 26 日
校 長 白 倉 代 助
栄 養 士 相 羽 真 秀 子



箸を正しく持ちましょう



2・3年生の「食育」の時間に、箸の持ち方を練習しました。

上の箸は鉛筆の持ち方を参考に、親指、人差し指、中指で持ちます。下の箸は親指と薬指で支えます。正しい持ち方ができても、上下に動かすことが難しい児童も見受けられました。下の箸は動かさず、上の箸だけを人差し指と中指を使って動かします。おうちでも練習をしてください。箸の正しい持ち方をきちんと身につけて、毎日おいしく食事ができるようにしましょう。

♡ 全国学校給食週間にあわせて ♡



1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。日本の学校給食は、明治22年に山形県の小学校で貧しい家庭の児童のために無償で昼食を出したことから始まりました。その後、戦争によって中止となってしまいましたが、アメリカから援助物資を受けて昭和21年12月24日に再開されました。感謝の気持ちを忘れないために、冬休みに重ならない1ヶ月後の1月が「給食週間」になりました。

今月の給食は、日本の郷土料理を特集しています。北海道の豚井から始まり、静岡県の静岡おでんまで、献立表で確認ください。日頃あまり見かけない献立が出ます。ぜひ感想を聞いてみてください。

学校給食ができるまで

給食がみなさんのもとに届くまでを見てみましょう



季節の食材や地場産物を活用した献立を作成します。



清潔な身支度と、念入りの手洗いをします。



納品量、品質、賞味期限などを確認します。



野菜を洗ったり皮をむいたり、切ったりします。



きちんと温度管理をして調理をします。



クラスごとの食缶に適量を量って入れます。



校長先生などの責任者が安全性や味を確認します。



給食当番が盛りつけをして配ります。

いただきます



給食室の仕事を目にする機会はなかなかありませんが、大勢の給食を一度に作るために大きなボウルやざる、かま、なべなどがあり、毎日たくさんの野菜や肉、魚などの食材を洗ったり、切ったりしています。毎日の調理や後片付けも大変な仕事です。また、食中毒や食物アレルギー対応を行い、異物が給食に入らないように細心の給食を払っています。ご家庭でもどのように給食が作られているか、話し合ってみましょう。

<給食費の納入にご協力をお願いします>

給食費の口座振替は、毎月 17 日(土日にかかる場合は翌日)です。
金額をご確認の上、残高不足にならないようご協力ください。