

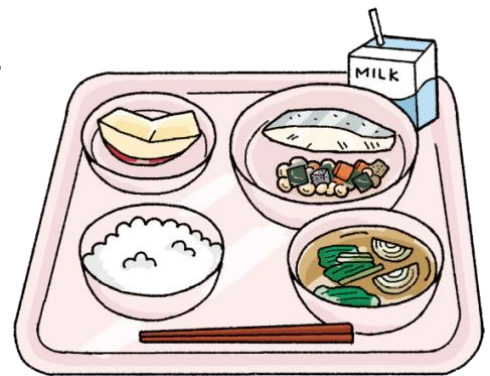


# 給食だより

ご入学、ご進級おめでとうございます。さっそく、新しいクラスでの給食が始まります。給食の時間では、準備、食事、片付けまでの実践を通して、望ましい食習慣や食に関する実践力を身につけることができます。また、給食の献立について、毎日栄養バランスのよい献立を提供しています。成長期であるみなさんに必要な食事について、学校給食でおいしく学んでいきましょう。

## 学校給食の7つの目標「学校給食法より」

- ① **健康の保持増進**  
しっかり栄養をとり、健やかな成長を促します。
- ② **望ましい食習慣**  
健康な食生活のための理解を深め、判断力を培います。
- ③ **社交性、協同の精神**  
給食時間や当番活動により社交性を養います。
- ④ **生命や自然の尊重**  
食生活が自然の恩恵で成り立つことを理解します。
- ⑤ **食に関わる人への感謝、勤労を重んずる態度**  
感謝・勤労を重んずる心を育てます。
- ⑥ **伝統的な食文化についての理解**  
国内外の食文化にふれていきます。
- ⑦ **生産・流通・消費についての正しい理解**  
給食食材を通じて学びます。



つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しましょう。



トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってからエプロンに着替えましょう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



髪は三角巾から出ないようにしましょう。長い髪の方はピンなどでまとめておきましょう。



### 給食当番になったら...

サンプルケースを見て、盛り付け方や1人分の量を確認しておきましょう。



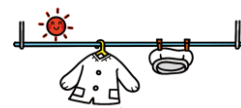
汁物は底をよくかき混ぜながら盛り付けて、盛り残がないようにしましょう。



給食当番は、テキパキと盛り付けをしましょう。



1週間の当番が終わったら、エプロン・三角巾を家で洗濯をし、忘れずに学校に持ってきてましょう。



給食当番は、食べ物と扱ってという自覚を持って、衛生面に気を付けて取り組みましょう！