

食育だより

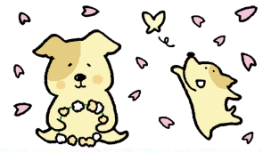


おがたがくえん しょくいく
小方学園 食育だより No.1

たんとう えいようきょうゆ てらおゆ か
担当: 栄養教諭 寺尾侑夏

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます。

しんねんど はじ しょく つう こども
新年度が始まりました。食を通じて、子供たちが元気に毎日を過ごして
いけるように努めていきますので、よろしく願いいたします。



学校における食育とは



しょくいく い うえ きほん ちいく とくいく たいいく きそ
食育は生きる上での基本で、知育、徳育、体育の基礎となるべきもの
とされています。学校においては、学校給食や食に関する指導を
とお つと こども のぞ しょくしゅうかん しょく かん しき み つ
通して子供たちが望ましい食習慣や食に関する知識を身に付けら
れるようにすすめていきます。

学校全体の食に関する指導で育む資質・能力



ちしき ぎのう
知識・技能

しょくじ じゅうようせい えいよう しょくぶんかどう
食事の重要性や栄養バランス、食文化等について
りかい はか けんこう けんぜん しょくせいかつ かん ちしき
の理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や
ぎのう み つ
技能を身に付けるようにする。



しこうりよく はんだんりよく ひょうげんりよくとう
思考力・判断力・表現力等

しょくせいかつ しょく せんたく ただ ちしき じょうほう
食生活や食の選択について、正しい知識・情報に
もと みづか かんり はんだん のうりよく やしな
基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。



まな む ちから にんげんせいとう
学びに向かう力・人間性等

しゅたいてき じ た けんこう しょくせいかつ じつげん しょく
主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や
しょくぶんか しょくりよう せいさんとう かか ひどびと たい かんしゃ
食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する
こころ はぐく しょくじ つう にんげんかんけいけいせい
心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成
のうりよく やしな
能力を養う。



はじ きゅうしょく
わくわく!ドキドキ! 初めての給食!!



げつ しょうがく ねんせい きゅうしょく
4/15(月): 小学1年生の給食がスタートしました。

はじ きゅうしょく
初めての給食は「チキンカレーライス・ツナサラダ・
クラッシュぶどうゼリー」です★6年生が配膳してく
ねんせい はいぜん
れましたよ。楽しそうに食べていて嬉しかったです!!



きゅうしよく ちょうり ようす
給食センター調理の様子 パート1

給食は、小方学園の隣にある大竹市給食センターで作っています。小方小・小方中・大竹小・大竹中・玖波小・玖波中の6校分、約1,900食を20名近くの調理員さんで作ります。

大竹市給食センターでは、児童生徒に安心・安全な給食を提供するために、「地場産物」を取り入れたり、「手作り」にこだわったりするなどの工夫をしています。

「和風だし(煮干し・かつお節・昆布)」「洋風だし(鶏がら・セロリ・ローリエ)」「中華だし(鶏がら・しょうが・白ねぎ)」とメニューごとにだしを1から作っています。



手作りのオムレツも出ます。
 2,000個近く卵を割るところから
 始まります🍳



なんと!カレーやシチューのルーも手作りです!!!

さらに!!ゼリーやケーキも手作りしています★



毎月19日は「食育の日」です。「食」について考えてほしい日になっています。この日は、各学校に1つだけ「飛行機型にんじん」が入っています🍷
 あ当たるといいことがあるかもしれませんよ。✈️

安全な給食を提供するために、髪1本も出ないように身なりを整えたり、役割ごとにエプロンを変えたりするなど「衛生管理」にも気を付けて調理をしています。また、ちりめん・ひじき・しいたけ・大豆などは、事前にもくしかくにんいぶつ目視確認で異物チェックをしています。

