

# 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、よろしくお願いいたします。



## 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 つつ 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。



しこうりょく はんだんりょく ひょうげんりょくどう  
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 のうりょく 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 にんげんせいどう  
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 しょくりょう せいさんどう 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  
のうりょく やしな  
能力を養う。



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、事前に目視確認で異物チェックをしています。

