

食育だより









令和6年4月
船橋市立宮本小学校
おうちのひととよみましょう。

ご入学、ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの新1年生を迎え、本年度も給食がスタートします。学校給食は学校教育の一環として、子供たちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友達と一緒にとりながら、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、そして食文化などを学ぶ食育の授業時間です。

1年生は18日(木)、2~6年生は11日(木)より給食が始まります。

人を良くすると書いて「食」

「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字のそのものの成り立ちとは違うようですが、食べ物や食べ方の大切さをよく言い当てたものだと思います。心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

<p>がっこうきょうしゆく もくひょう 学校給食の7つの目標</p>  <p>がっこうきょうしゆく せいのいちかん 学校給食は、教育の一環として おこな 行われ、7つの目標があります。</p>	<p>けんこう からだ 健康な体づくり</p> 	<p>のど しよくせいかつ 望ましい食生活の お手本に</p> 	<p>たす あ きょうりやく 助け合い、協力して 楽しく食べる</p> 
<p>しぜん のち 自然の恵みに 感謝する</p> 	<p>はたら ひと 働く人たちに 感謝して食べる</p> 	<p>ちいき しよく 地域の食を知り、 未来に伝える</p> 	<p>しよく とお しゃかい 食を通して社会の しくみを知る</p> 

船橋市の学校給食の基本

- 1 食べる児童の立場にたって愛情を込めた料理を作ります。
- 2 調理は手作りを基本にしています。
- 3 安全な食品を使用し、衛生的な調理を行います。
- 4 適温給食を心がけます。



お知らせ と おねがい

1 給食費について

低学年：208円/食 高学年：248円/食 牛乳代：55.23円/本
※食材料費以外の光熱費等は、市費で賄われます。

2 白衣の洗濯・アイロン

給食当番の児童は金曜日に白衣を持ち帰ります。洗濯・繕い・アイロンかけ等のご協力をお願いします。
※衛生管理のためアイロンかけをお願いしています。お手数をおかけしますが、ご協力ください。

3 給食の停止・再開・欠食

連絡をいただいた翌日から、4日目(土・日・祝日を除く)以降が還付(返金)の対象です。書類の届け出が必要になりますので、早めにご連絡ください。届出用紙は学校または船橋市のホームページからダウンロードができます。
※宮本小学校のホームページにも届け出を掲載します。

4 給食時間における注意事項

- ・給食当番の体調確認を行い、体調不良の児童は当番させない。
※当番児童は白衣と帽子、マスクを着用する。(衛生面)
※給食当番の時にはご家庭からマスクを持参する。
- ・給食開始前には石けんと流水による手洗いを徹底する。

5 その他

給食の時間は、毎日、おいしく・しっかり食べてもらうことはもちろんのこと、食事前の手洗い、配膳、後片付けなど、1つ1つのことが子供たちにとって、大切な勉強になっています。
今年度も15人の調理員と栄養士で、安心安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。調理業務は引き続き、「葉隠勇進株式会社」が担当します。

船橋産の旬の食材(4月)



船橋市では「大根」「小松菜」ともに生産が盛んで、どちらも一年中栽培しています。大根には春大根と冬大根があり、今が旬の春大根は先が細く水々しいのですが、冬大根に比べて辛みがあります。小松菜は西船橋で多く栽培されています。どちらも4月の給食に登場します!

イラスト参考：健学社 食育フォーラム