

食育だより



天ぷら、ふきみそ、
春の味わいです。

令和7年4月
船橋市立若松小学校
栄養教諭 斎藤 光
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。今年度も引き続き、安全な給食を提供できるよう努めます。保護者の皆様と一緒に、子供たちの心とからだを健やかに育てていきたいと考えています。

早寝早起きを心がけたり、おなかを空かせて食事を楽しんだり、一人一人が自分のからだを大切にしていきたいですね。

1年生のみなさんは、どんな給食が出るか楽しみにしてくれているかもしれません。苦手な食べ物があるから、給食が食べられるか心配だなと感じている人もいるかもしれません。まずは、食べられる料理を味わってみましょう。食べられないと思ったら、料理のにおいをかいでみたり、くだものの皮をむいてみたり、様々な体験ができると思います。食べたいと思える日がいつ来てもいいように、心をこめたおいしい給食作りに努めます。調理業務は、昨年度に引き続き、協立給食株式会社が担当します。

食育で育てたい6つの力

文部科学省『食に関する指導の手引き』、『学校給食実施基準』にそって、食育にふさわしい給食を作ります。学校の食育は、おもに以下の6つの視点から、学校教育活動全体を通して、食に関する資質・能力を「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の三つの柱で育てていくことを目指します。

食事の重要性

食事をすることは楽しく
心を豊かにしてくれることを感じる



心身の健康

栄養学的な意味を知り、
興味をもって食べる



食品を選択する力

知識や情報をもとに、
自ら判断する



感謝の心

食に関わるさまざまな人の
仕事ぶりを知り、身近に感じる



社会性

食事を通して、協力し
人のことを思う優しさを育む



食文化

地域ごとの多様性と豊かさ
を知り、大切にする



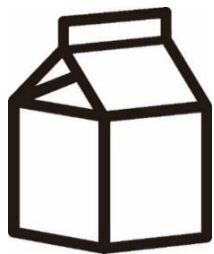
船橋市「学校給食調理の基本」

- 1 食べる児童の立場に立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 適温給食に心がけます。



船橋産旬の食材を 食べて知る日

4月の食材
こまつな
だいこん
のり



学校給食の牛乳について

ストローを使わず飲むことに取り組みます!!

船橋市では、市の教育方針である「船橋市教育大綱」で、かけがえのない自然環境を守り育むために、環境問題への理解を深め、体感できる環境学習・環境教育の場を提供することを掲げています。

教育委員会では、子供たちにとって身近で関心の高い学校給食を環境学習・環境教育の実践の場とし、学校給食の飲用牛乳についてストローを使わず飲むことに取り組みます。

○児童にストローレスを強要することはありません。

○さまざまな理由によりストローを必要とする児童に配慮します。

昨年度同様、各学級にストローを準備します。

○マイカップ、マイストローの持参も可能です。

使用後のカップを学校の水道ですすぐことはできますが、ご家庭で衛生管理(洗浄等)をお願いします。

うちのかたへ



① 「今日の給食どうだった？」

給食をその日の夕食の話題にしてみてもいいかもしれません。おかわりのしたよ、いまいちだった…など、色々な感想が出てくることと思います。「おいしい給食だったよ！」と夕食の会話がはずむようにがんばります！給食のレシピをおたよりで配付することもあります。参考にできればうれしいです。

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・補修・アイロン等のご協力をお願いします。衛生管理のためアイロンが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 給食費（前年度）

今年度の給食費は後日ご連絡します

低学年：208 円/食＋牛乳代 55.23 円＝263.23 円
高学年：248 円/食＋牛乳代 55.23 円＝303.23 円
食材料費以外の光熱費等は、市費で賄われます。

④ 長期欠席の場合（連続3日以上）

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です。早めにご連絡ください。

給食がはじまります！！



石けんを使って手を洗います。

身支度をととのえます。前髪は、ぼうしの中に入れます。長い髪はゴムなどで束ねて、ぼうしの中に入れてください。



マスクをつけます。



先生と給食当番がワゴンを押して運びます。ワゴンの前に子どもは立ってはいけません。何か障害物などあった場合、ワゴンの前に出てよいのは先生や大人だけです。

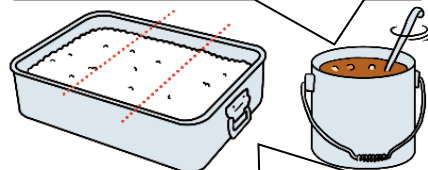
当番に協力して手際よく配膳します。配膳中は、静かに待ちます。



当番は配膳図を見て、盛りつけ方を確認します。

1人分の分量を考えながら、盛りつけます。

汁物は、底から、かき混ぜながら、具を均等に。内側のめもりを見て、分量を調整。



ごはんは、30人のクラスなら、3等分し、10人分を3回で。

1個や1本など、「1人〇個」で配るものは相談せずに子どもだけで配ることができます。

量で盛りつけるご飯、汁もの、おかずなどは、先生とすぐに相談できる位置にまとめておくといいです。

おかずは
おくに

ごはんは、手前の
左がわ



みそしる・スープなどは、手前の右がわ

ごはんとおかずをひとくちずつ、交互に食べてみませんか？交互に食べると、味の調和が楽しめます。

「いただきます。」「ごちそうさま。」姿勢を正して、あいさつをします。



給食を味わいながら、感じることを、考えることがありますね。マナーを守って会話を楽しみ、お互いの気持ちを分かち合しましょう。

初めての食べ物や、苦手な食べ物があるかもしれません。食べられないと思ったら、おいをかいたり、くだものの皮をむいてみたり、自分にできることをやってみましょう。もし、食べてみようと思えたら、ほんのひとくち食べてみましょう。

食器をおくときはそっとやさしく。



後かたづけは、次の日の給食のスタートです。食器もトレイも大切に身につけてください。
眠っている赤ちゃんを、おふとんに寝かせる時のように、そっとやさしく。

毎日、優しい気持ちで給食室にボタンタッチ！！
給食室では、いつでも優しい気持ちで給食を作ります。
優しいボタンタッチがしてもらえたら、もっともっと優しい気持ちで給食を作ろうと思います。みんなと一緒に作る給食時間が楽しみです。どうぞよろしくお願いします。

