



4月 食育だより

令和5年4月
皆野町学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい学年での生活がスタートしました。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。

地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間、よろしくお願いいたします。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典：文部科学省『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』(H31.3)

目指せ!

給食マスター



給食当番のお仕事編

身だしなみを整えましょう



協力して準備をしましょう



1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう



汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等によそいましょう



衛生管理

皆野町学校給食センターでは、安全・安心な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。



野菜・果物は流水で3回以上洗います。



※食材に異物混入がないかもチェックします。

生で食べる果物などを除き、すべて加熱します。



※加熱した食品は、中心温度を測定します。

調理後2時間以内に喫食できるように、時間を考えて調理します。

