



給食の準備・後片付けを助け合ってしよう

小： 協力して給食の準備・後片付けをする
 中： 清潔に食事ができる環境をつくる

ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食では、子どもたちの健やかな心と体を育むために、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。また、学校給食には、望ましい食習慣を身に付けるための役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。

— 学校での食育 —

学校給食は、学校での教育活動の一つに位置付けられています。また日本の学校教育の指針である「学習指導要領」では、食育について家庭や地域社会と連携を図りながら学校全体で取り組んでいくことが示されています。学校で行う食育は以下の6つの観点から進められます。

食事の重要性

食べることの喜び、楽しさ、そして重要性を知る。



心身の健康

成長や健康に望ましい食べ方を知り、実践できる。



食品を選択する能力

正しい知識や情報に基づき、品質や安全性を自分で判断できる。



感謝の心

食べ物に大事にし、食事にかかわる人々に感謝する。



社会性

食事のマナーを守り、食事を通して豊かな人間関係を築く。



食文化

各地域の産物や食文化、その歴史などを知り、尊重できる。



4月 わたしたちがつくりました！

おなまえ	つくっている たべもの	おなまえ	つくっている たべもの
豊田 安美	長ねぎ、葉ねぎ 玉ねぎ	渡部 孝子	たけのこ
大野 貴裕	チンゲン菜、小松菜	小倉 文男	玉ねぎ
安見 和夫	大根、にんじん	渡部 元衛	干しきくらげ、干しいたけ 乾燥バセリ
宮田久典	長ねぎ	<p style="text-align: center;">★どうおん栄養レンジャーの体験日記★</p> <p>重信中学校の10・11・12・13組のみなさんとケールの“菜花”の収穫に行ってきました。春の訪れを感じながら、ピョンと出てきた菜花を摘み取りました。旬の時期に旬の野菜を食べられることは、とても幸せなことだと感じました。</p>	
越智 栄一	五穀米、赤米		

ち さん ち しょう 地 産 地 消



とうおん^{えいよう}栄養レンジャーが
きゅうしょく^{しよくさいせんてい}給食の食材選定の現場に行っ
てきました！



東温市の給食を知ろう！食べよう！

あんしん^{あんぜん}安心・安全・美味しい
きゅうしょく^{給食}のヒミツ♡

ぶつ せい せん てい い いん かい 物 資 選 定 委 員 会



とうおん^し市の給食で使われている野菜や肉、魚やその他の
しよくさい^{ぶつせいせんてい}食材は、物資選定委員会で決められています。

ぶつせいせんてい^{いんかい}委員会のメンバーには、きゅうしょく^{センター}給食センター
うんえい^{いんちよう}運営委員長さん、こうちょう^{せんせい}校長先生、ほごしや^{かた}保護者の方がいます。
みほん^み見本を見ながら、こども^{たち}子どもたちにふさわしい^{しよくさい}食材を
みきわ^め見極め、せんてい^{して}選定しています。



まいかい^{しゆん}毎回旬の野菜や
くだもの^{なら}果物が並びます。
いん^{かい}委員の方とえいよう^{せん}栄養
きょうし^{きょうし}教諭が業者ごとに
しよくさい^{みきわ}食材を見極めてい
ます。



にく^{ぎょかい}肉と魚介も選
びます。産地^{きんち}に
よって味が違う
ので、じっくり
きんみ^し吟味します。

しよくさい^{かくにん} 試作もしています！

使用する^{しよくさい}食材で、あじ^{ちようりほう}味や調理法を確認し
たい場合は、じじつ^{しよくさい}随時試作を行っています。
しよくさい^{おこな}試作を行うことで、その食材に合うレシ
ピや取扱い時の注意点を確認できたり、味
や食感が子どもたちの嗜好にふさわしい
か判断できたりします。試作は、とても
たいせつ^{きやうむ}大切な業務となっています。



レシピを確認しながら
しよくさい^{しよくさい}試作します。



この^{しよくさい}食材は揚げると
あじ^あ美味しくなるなあ・・・



や^い焼いてみるとどうだ
ろう・・・？



おいしい^{メニュー}美味しいメニューがたくさん

たんじよう^{誕生}誕生しました★

