

食育通信

平成24年4月



食育通信の発行は、「食育の日」前後を予定しています。比治山小学校の食育について情報提供していきます。よろしくお願いします。

給食室メンバー紹介

今年度は、たくさんのメンバーが比治山小学校に仲間入りしました。栄養教諭（栗本）と給食調理員7名（谷崎・眞藤・富満・祝・北原・村田・宗像）です。安全な給食作りを第一に、「比治山小の給食はおいしい！」と言われるよう、力を合わせ愛情こめて、作っていききたいと思います。よろしくお願いします。

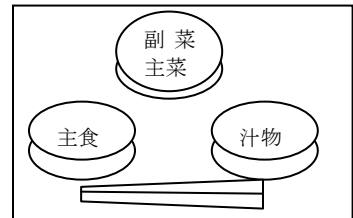
給食時間の取組

給食時間は、担任が給食を通して食に関する指導を行っていきます。日々の給食の時間を活用してマナーや知識の定着を図っていきたくと考えています。今年度も特色ある献立の日には、給食の時間に掲示物を準備し、給食指導を行っていきます。

★食育の日 わ食の日 毎月19日（休業日の場合は、その前日または前々日）

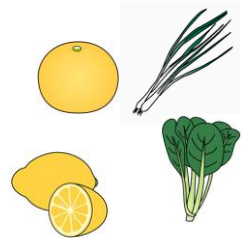
先日も、市の食育だよりでお伝えしましたが、食育の日、「一汁二菜」の献立を取り入れています。一汁二菜とは、ごはんの他に、「一つの汁物と二種類のおかず」を組み合わせた食事のことです。

6年生の家庭科では、1食分の料理を作ることができるように取り組みます。低学年の内から**主食・主菜・副菜**とはどのような料理かを、給食を通して知ること知識面の定着を図り、家庭科等の実習を通して実践力がつけることができると考えています。



★地場産物の日 ★郷土食

毎月、地場産物の日を設け、広島県で収穫した野菜や果物を使用します。また、年8回広島県の郷土食の日を設けています。地域活性化のため、また、広島県の食文化を伝えていくために、ご家庭でも話題にさせていただいたり、料理に取り入れたりしていただければうれしいです。



1年生給食開始

13日（金）に1年生を対象に給食開始前の話をしました。給食室で使用している器具を、家で使っているものと比較したり、大しゃもじと身長を比較したりしました。

また、給食時間に栄養教諭が教室に行く際に一緒に持参するキャラクターの紹介や牛乳に含まれるカルシウムの量についても話をしました。



体育館で給食の道具や身支度の仕方紹介



給食当番活動

当番活動は、**長袖エプロン・ぼうし・マスク**を着用して行っています。ぼうし・マスクのひもやゴムがゆるんでしまうことがありますので、確認をお願いします。

体の調子が悪い時（特に**下痢の症状がある**）には当番活動ができませんので、担任にお知らせください。

給食試食会のお知らせ

本校では、年に2回給食試食会を行っています。学校給食を試食していただくだけでなく、学校給食や本校の食育の取組について、理解していただくために次のような内容で話をさせていただきます。

5月22日（火）・・・1年生・転入生の保護者対象

内容：学校給食・食育・生活リズム

6月 4日（月）・・・全学年保護者対象

内容：地場産物の紹介・写真で見る学校給食

給食の献立から：地場産物わけぎを使った料理で、1年生最初の給食メニューです。

和風サラダ

<材料 4人分>

焼きちくわ 2本
 [だいこん 小1/4本
 塩 少々
 [きゅうり 1本
 塩 少々
 わけぎ 1わ
 にんじん 小1/4本

サラダ油 大さじ1・2/3
 食酢 大さじ1・1/2
 しょうゆ 大さじ1/2
 さとう 大さじ1
 食塩 小さじ1/3
 こしょう 少々
 いりごま 大さじ2

<作り方>

①ちくわは輪切りにする。大根はせん切り、きゅうりは輪切りにし、下塩をする。にんじんはせん切り、わけぎは1～2cmに切り、ゆでておく。
 ②よく冷ました材料をAのドレッシングとすったごまであえる。