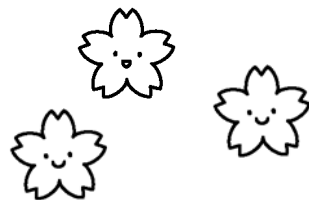




4月 給食だより



今月の目標 「

」

令和6年 月

学校

保護者の皆様へ



ご入学、ご進級おめでとうございます。学校給食は身体の成長や健康の増進を図ることに加え、食育を効果的に進めるための重要な教材として位置づけられています。

【小学校1年生の保護者様】

幼稚園の給食や保育園の弁当では主にスプーン・フォークだった食具が小学校では箸を使うようになります。4月は学校給食に慣れるように食具が変わっても食べやすい献立を工夫しています。

【中学校1年生の保護者様】

学校給食を通して「食」を学びます。配膳された給食を目安にして自分の適量や食品の摂り方を習得し、将来に向けた自らの健康づくりを実践できるために給食の時間を積み重ねて体験します。

給食でマナーを学び身につけられること！

文部科学省から発行された『食に関する指導の手引き（第二次改訂版）』を活用し、学校では、お子様たちの発達段階に応じて、食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう食育を推進しています。

食に関する指導の目標 知識・技能・思考力・判断力・表現力・学びに向かう力・人間性

実際の給食活動では、準備や後片付け・あいさつ・食べる姿勢・食器の使い方などの体験を通して、食に関する実践力を獲得していきます。



食育とくたく講座 ～知識を^{かくとく}獲得し、望ましい食習慣を^{たいとく}体得する講座～

今年度も「学校給食を目安に自分の適量や食事のそろえ方などの正しい知識を獲得し望ましい食習慣を体得することで、自らの健康につながる食事が実践できる」を目標にした食育をテーマにお届けします。4月号では大田原市の標準献立表における食育の取り組みをご紹介します。

知りたいこと・取り上げて欲しいテーマや、食物アレルギーの心配ごとなどがありましたら、下記担当へご連絡ください。

主題	給食提供の目安	献立の内容
地産地消	毎月18日の「とちぎ地産地消の日」	大田原市内・栃木県内の地元食材を活用した献立、地産地消の意味を理解する献立
食育の日	毎月19日の「食育の日」	「食」を考える機会となるような献立
郷土食	日本各地に伝わる郷土食を紹介	各地の特産物や風土・食文化の特徴を学ぶ
かみかみ献立	かみごたえのある食材を体感	よく噛んで食べることを目的にした献立
与一くんランチ	大田原市産あるいは栃木県産の食材を使って年2回を目安に実施	地産地消や生産者への感謝等を込めた献立