

4月給食たより

令和6年4月
栄養教諭 平山



ご入学、ご進級おめでとうございます

4月になり、新しい年度がスタートしました。新しい教室や先生、友達、そしてこれから始まる学校での授業や行事など、わくわく、どきどきすることがたくさんあります。

給食室は、今年度も子どもたちが給食をおいしく楽しく食べられるように頑張ろうと張り切っています。どうぞよろしくお願いいたします。

給食時間も学ぶ時間です！

給食の時間は、ただ単に『お昼ごはんを食べる時間』ではありません。学校教育の一環として行われる学校給食には、心身の健やかな成長を願い、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。給食の献立もこの目標を基本に、子どもたちがたくさんのことを学んでもらえるように考えています。



～学校給食の7つの目標～



適切な栄養で、健やかな体をつくる。



正しい食生活を身に付け、それを実践することができる。



準備や片づけで協力をし、学校生活を豊かなものにする。



食生活が自然の恩恵の上で成り立つことを理解し、自然を尊重する。



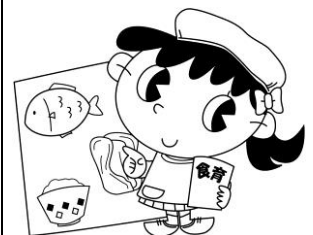
いつも感謝の気持ちをもっていただくことができる。



伝統や歴史を学び、地域の食文化を未来に伝えていく。



食べ物がどのようにできているのか等を正しく理解する。



大矢野中学校の給食って？

1 地産地消を心がけています。

私たちの住む大矢野町や上天草市、熊本県ではどのような食べ物が生産されているのか味わって知ってもらうために、積極的に天草産、熊本県産の食材を使うようにしています。特に毎月19日の「食育の日」にちなんで、『ふるさとくまさんデー』を設けて、熊本県の各地域の郷土料理や特産物を使った給食を提供しています。



2 手作りを心がけています。

汁物のだしは、昆布とかつお節と煮干しでとっています。「原材料がはっきりしている、安心安全なものを食べてもらいたい」との思いから、コロケ、ハンバーグ、ゼリーなども給食室で作るようにしています。



3 たくさんの食材を使っています。

色々な食品からバランスよく栄養をとるために、栄養量の他に食品構成(どのような食品群からどのくらいの量をとるのが望ましいかを示したもの)が決められています。家庭の食事ではとりにくい、豆類、いも類、種実類、藻類は多めに設定されています。給食では、家庭ではあまり食べないようなものや初めて食べるものも出てくると思います。最初は不安を感じてしまうと思いますが、給食を機に家庭でもぜひ食べさせてもらえればと思います。

4 大矢野中学校給食室の紹介

栄養教諭(平山理沙)：今年度、八代市立大田郷小学校より異動となりました平山です。初めての中学校勤務で少し緊張していますが、みなさんが勉強、部活に全力で取り組めるよう、安全・安心・おいしい給食づくりに努めます。
よろしくお祈りします！好きな給食は揚げパンです 🍞

給食技師(山崎里美、鬼塚和代)

調理員(岩本由美子、山中里美、村越信代、塩田文子、箱崎美智子)



大矢野中学校おすすめの給食は何ですか？



だしの効いたみそ汁、たいめし、揚げパン、南関揚げ井が特に給食室おすすめの給食です！

今年度は、この8名でみなさんのために安心安全でおいしい給食の提供に努めていきたいと思っております、どうぞよろしくお願いいたします。