

# 4月 食育だより

令和7年4月8日発行  
産山村学校給食センター  
文責 栄養教諭 阿蘇品

\*1～6年生はおうちの人と一緒に読んでください。7～9年生はおうちの人にも見せてください。

ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい学園生活や学年のはじめに、わくわく、ドキドキする新年度が始まりました。みなさんの心とからだの健やかな成長を支えていくために、今年度も産山の食材をつかった地産地消メニューや、行事食、郷土料理を提供していきたいと思ひます。学校給食センター一丸となって、安全で安心なおいしい給食づくりに努めますので、1年間どうぞよろしくお祈ひします。

## 学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康にいい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

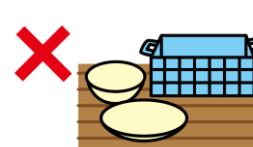


## 給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

熱いものや重たいものは一人で運ばずに、協力して運びましょう。



食器のカゴや食缶は、床に置いてはいけません。



## 一人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。

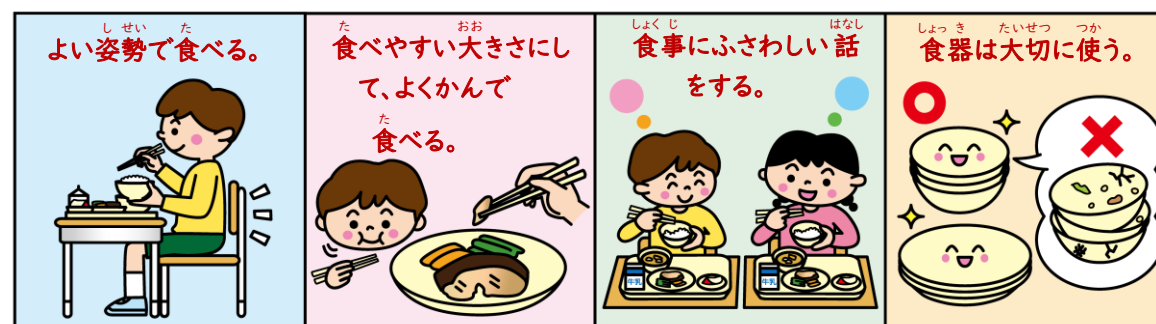
汁物は底からよくかき混ぜて、具と汁を均等に盛り付けます。



Tongueを使うときは、料理が崩れないように優しくはさんで盛り付けます。



## 給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。



### 給食エプロンについて

お家が給食当番で使った給食エプロンを週の最終日にご家庭へ持って帰りますので、洗濯やボタンつけなどの修繕をよろしくお祈ひします。



### 骨のある魚や皮付きの果物について

給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合がありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。



## 重要

### こんだて予定表と食育だよりについて

毎月のこんだて予定表と食育だより、毎日の給食写真をホームページにアップしています。(来月から紙面配付はありません) 給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合がありますので、こんだて予定表をご確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくことをお祈ひします。

