



毎月10日は

こぶっちゃん給食

令和5年4月

大田調理場



ご入学、ご進級おめでとうございます

新しい学校、そして新しい学年になり、1週間が過ぎました。新しい環境に緊張したのではないのでしょうか？子どもたちの心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度もおいしくて安全な給食を調理場一同力を合わせて届けていきたいと思ひます。

～学校給食の目標～

給食は単なるお昼ごはんではありません。心身の健やかな成長を願ひ、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通し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。



適切な栄養と味覚で、
健やかな体と心を育む。



食べることの大切さや
喜びを知る。



給食を手本に望ましい
食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、
自分でも考え、判断して
食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをも
って食事をいただくこ
とができる。



他人のことを考えて
思いやり、学校生活を
豊かなものにする。



食を通して地域の伝統
や歴史を学び、食文化
を未来に伝えていく。

→ 裏面につづきます。

毎月10日は「こぶっちゃん給食」です

毎月10日は「みとうの日」です。

給食では、毎月10日を「こぶっちゃん給食」とし、美東町で生産される食材を使って給食を作り、各学校の給食時間での放送や食育だよりで紹介、啓発をしています。

児童・生徒が美東町の食材を知り、おいしく食べてもらうことで、ふるさと美東を誇りに思い、ふるさと美東を愛する心を育てることができれば・・・と思います。

今年は5月より、「こぶっちゃん給食」を実施します。

どんな食材が登場するでしょうか？お楽しみに!!



きれいにたためるかな？～上手な白衣のたたみかた～



両手で白衣の肩をもつ。



うちがわはんぶん



両方のそでと、えりもとをつかんでピンと伸ばす。えりもとをあごで押さえてもいいよ。



両そでを一緒に斜め下に折って白衣を長方形にする。



そのまま半分にたたむ。大きい場合はもう一度半分に。



袋にいれて完成。



白衣を入れる袋も清潔に。帽子とマスクもきれいに入れよう。