

わくわく もぐもぐ



食育だより 4月号 (令和4年4月26日)

廿日市市立大野東小学校
栄養教諭 大田和子

給食がスタート

4月12日(火)から、2年生から6年生の給食がスタートしました。

給食時間になると、手洗いをし身だしなみを整えた給食当番が給食の準備を開始。新しいクラスになって初めての給食当番ですが、協力しながらテキパキと配膳をしていました。牛乳は1階の配膳室に取りに行き、教室まで運びます。



*牛乳のケースを受け取り、クラスへ運んでいる様子



*からっぽになった食缶

今年度の用務員は、昨年度に引き続き、上村さんと石角さんです。給食に関しては、食器や食缶などを各クラスのワゴンに置いたり、牛乳を渡したりしていただきます。

この日の献立は、「ごはん、牛乳、生揚げの中華煮、ばんさんすう」。給食センターには、新鮮な大野産のねぎが届きました。根の部分を切り落として4回洗ったねぎを小口切りにし、煮物に加えました。



4月18日(月)には1年生も給食がスタートしました。

1年生の教室に行くと、初めての給食にドキドキ・ワクワク♪給食当番も当番ではない人も、丁寧に準備をしていました。

この日のメニューは「ポークカレー、牛乳、ツナサラダ」。給食センターでは、いつもより少しだけカレー粉を控えめにカレーを作りました。

「カレーもサラダもおいしかった!」「もっと食べたい!」と感想を伝えてくれました。



*給食の準備の様子



*おかわりをしている様子



*からっぽになった食器や食缶



大野地域の学校給食

大野東小学校の給食は、大野学校給食センターで作られています。

給食センターでの給食づくり

大野学校給食センターでは、大野地域の小学校2校、中学校2校の合わせて約2,500人分の給食を作っています。給食センターには、所長1人、調理員34人、運転手2人、栄養士3人のスタッフがおり、毎日届くたくさんの新鮮な食材を調理し、各校へ給食を届けています。

〈献立作成の方針〉

- 手作りを心がけ、素材の味を大切にします
- 地産地消を推進し、旬の食材を活用します
- 和食を推進します
- 食文化の継承に努めます
- 薄味を心がけます
- かむことを意識した献立や食材を取り入れます
- 食を楽しみ豊かにする特別献立を実施します

こんな給食が登場します！

食べようデイ

毎月1回、給食の1品に星やハートの人参が入ります。



4月の「食べようデイ」は19日でした。1年生のクラスでは、焼きうどんの中にハート人参が2つも入っている児童がいました！

食育の日：和食の基本献立

毎月19日の食育の日には、「ごはん、牛乳、魚料理、青菜のおひたし、だしを使った汁物」の給食が登場します。

郷土料理の日

広島県の郷土料理が登場します。

かむかむ献立

行事食

ひろしま給食

給食委員会の活動

今年度は、6年生の児童11名が給食委員会として活動します。

4月14日（木）の第1回給食委員会では、給食目標や具体的な取組について話し合いました。

給食目標

「作った人に感謝して、好ききらいをせずに食べよう」

具体的な取組：食べようデイの日の放送、児童朝会での呼びかけ、ポスターの掲示

活動内容

給食放送（献立メッセージ）、食べようデイの取組、全国学校給食週間の取組など



*給食放送の当番を決めている様子

その日の給食の献立名や黄・赤・緑の食材、献立メッセージを紹介します。



*4月12日、給食開始日の給食放送の様子

この度、大野東小学校へ栄養教諭として赴任しました大田和子です。子どもたちは食事をとおして身体をつくり、日々成長していきます。1日3回の食事を「わくわく」と楽しみにし、「もぐもぐ」としっかり考えて食べ、生涯に渡って健康に過ごすことのできる子どもを、学校・家庭・地域が一体となって育てていきましょう。よろしくお願いたします。

予告

< 5月の給食 >

ワニが給食に登場します！

