

しっかり食べて、心と体の元気をつくろう！！

毎月19日は
「食育の日」

食育だより

平成30年4月19日発行
嘉万学校給食共同調理場

新年度の学校生活がスタートし、全ての学校、学年で、給食が始まりました。

小学校1年生にとっては、初めての学校給食です。給食エプロンを着て、教室まで自分たちで食缶を運び、給食をつぎ分けるという、給食当番の仕事はこれまでなかった新しい経験ですが、6年生に手伝ってもらいながら、毎日一生懸命に取り組んでいます。

これからも、たくさんの経験や、様々な食べ物との出会いをしながら、心も体もすくすくと成長してほしいと願っています。



食育の一コマ はじめての給食当番
「がんばっています！1ねんせい」

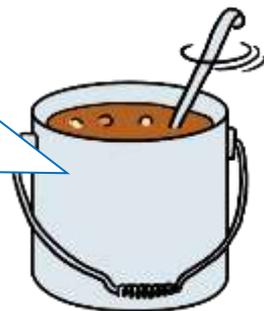
「食育だより」では、食を通して子どもたちの成長や健康を支えていけるよう、給食や学校での食の取組、「食」についての情報などを、ご家庭にお伝えしていきたいと思えます。

上手にじゅんびをしよう



○ もりつけのしかた

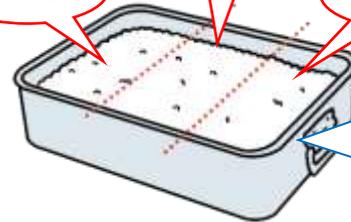
しるものは、したかたの
具があることが多い
ので、底をよく混ぜ
ながら、もりつけよ
う。



10人分

10人分

10人分



30人分なら、3等分
したのから、10
人分を取るようにし
よう。

○ ならべかた (基本の形)

おかずのおさらは、奥へ

ごはんは、手前の
左側へ

しるものは、手前の
右側へ

はしは、細い方を左に向けて、手前の真ん中に



給食についてお知らせします

★ 嘉万調理場の給食について ★

給食の内容

主食

月・火・木・金曜日は「ごはん」、水曜日は「パン」が基本です。

「ごはん」は美祢市産米「晴るる」を使用しています。

「パン」は山口県産の小麦粉と米粉を使用しています。

牛乳

成長期に必要なカルシウムやたんぱく質をとるために毎日つきます。

おかず

・煮物や汁物、揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物などです。

・不足しがちな食品が多くとれるよう工夫しています。

・旬のものや、美祢市・山口県でとれる新鮮な食材を多く使用しています。また、行事食や郷土料理も取り入れるようにしています。

食数

* 小学校 約 125 食(秋芳桂花・於福)

* 中学校 約 105 食(秋芳・於福)

計 約 230 食

職員

* 所長 中村哲也 (秋芳桂花小校長)

* 副所長 野間誓子 (秋芳桂花小教頭)

* 栄養教諭 能見真由子 (秋芳桂花小)

* 調理員 福永子エリ 阿野絹子

阿武律子 河村祥子

篠田佐仁美 山田典子

* 配送員 刀禰弘志 大橋孝司

松村富造 濱本光廣

上利泰範

学校の食育は学校給食を中心におこなわれます!

学校給食は、ただ単に「学校で食べる昼食」ということだけでなく、教育活動の一環として位置付けられています。学校での食育は、学校給食を教材に、給食の時間や各教科等の学校教育活動全体を通して行われます。

