



給食だより

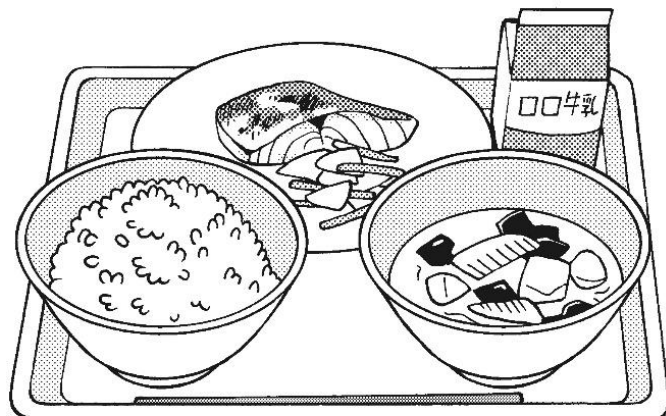


令和7年 4月 8日
座間市立ひばりが丘小学校
校長 小宮 美紀

暖かい春の日差しが心地よい季節となりました。お子さまの御入学・御進級、おめでとうございます。これから一年間、安心・安全でおいしい給食を通して、「食」に関する情報をお知らせしていきますので、よろしくお願いいたします。

おいしい 学べる 学校給食

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめるための教材としての役割もあります。



適切な栄養量がとれます！

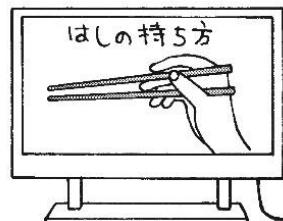
学校給食は、「学校給食摂取基準」（文部科学省）に基づき、望ましい栄養量を算出して、献立を立てています。具体的には、カルシウムなどの、家庭での食事で不足しがちな栄養素を、可能な範囲で、学校給食で補うなどの工夫がされています。



教材です！

給食の時間では、準備から片づけまでの活動を通して、正しい手洗いやはしの使い方などの望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。

また、授業の導入やふり返りで、献立や食品などが使われていて、教材にもなっています。



SDGsと食

学校に通うことにつながる給食

SDGsとは持続可能でよりよい世界を目指すための国際目標です。



目標4
「質の高い教育をみんなに」

世界には紛争や自然災害、女の子だからという理由で、学校に通えない子どもがたくさんいます。給食があることで、学校に通えるようになり、栄養状態が改善して、授業にも集中できるようになります。

給食は、SDGs目標4の「質の高い教育をみんなに」の実現にも貢献しています。

学校に通っていない子どもは世界に2億人以上！



毎日食べる給食から望ましい食習慣を学ぼう

給食は、栄養バランスのよい食事を通して、栄養の知識や食品の産地のほか、地域の郷土料理や行事食などの食文化を学ぶことができます。また、みんなで協力して準備や片づけをしたり、一緒に食べたりすることで、正しい手洗いや配膳の方法、食器の並べ方、コミュニケーション能力などを身につけることができます。毎日の給食を教材として、望ましい食習慣について学びましょう。



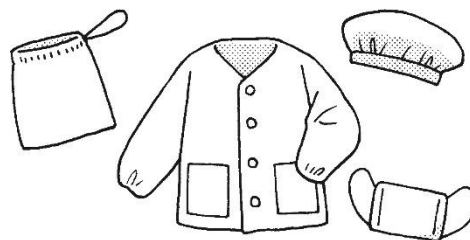
給食当番 身じたくチェック

- ☐ 鼻と口はマスクで隠れている
- ☐ 清潔な白衣を着ている
- ☐ 帽子から髪の毛が出ていない
- ☐ 石けんで手を洗った
- ☐ 爪は短く切ってある



体調が悪い時は先生に伝えましょう！

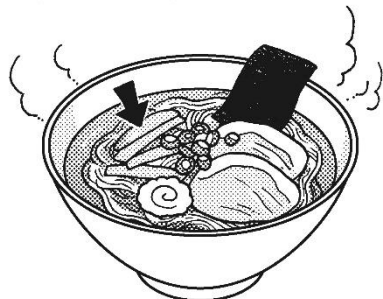
白衣の洗濯のお願い



衛生的に給食の配ぜんができるように、白衣の洗濯や、ボタンが取れそうな時は修繕などをお願いします。

クイズ メンマの材料は？

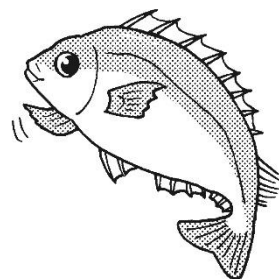
- ①きのこ
- ②たけのこ
- ③ごぼう



答え ②たけのこ
メンマは、マチウという大型の竹のたけのこを乳酸発酵させたものです。

SDGsと食 未利用魚とは？

「未利用魚」は規格外などの理由で、市場にあまり出回らない魚です。工夫するとおいしく食べられるので、給食などでの活用も増えています。未利用魚を食べることは、魚の廃棄削減や漁業と海の豊かさを守る行動になり、SDGsの達成につながります。



ひばりが丘小学校の給食について



今年度も『心をこめた手作りの味』をモットーに、以下のメンバーで安全安心のおいしい給食作りに努めていきます。よろしくお願いします。

調理員：澤野 美佳 加藤 夏貴
黒沼 英美 棟近 幸代
河村 悦代
栄養士：渡邊 純子

