

4月 給食だより

令和6年4月
東村山市立 萩山小学校
校長 鈴木 賢次
栄養士 川合 京子

入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひ致します。



「学校給食」は「生きた教材」です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



学校給食の目標（「学校給食法」第2条より）

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



給食の決まり・食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>

給食には、たくさんの学びが詰まっています……

- 栄養バランス
- 食品の種類や特徴
- 感謝の心
- 食料の生産・流通・消費
- ふるさとの食文化
- よりよい人間関係の形成
- 世界の食文化
- 食に関する知識・理解・関心
- 食の喜び・楽しさ
- 日本の伝統行事と行事食

給食当番活動を通して学ぶこと

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をすることなどを学びます。



★給食の食材について★

東村山市の学校給食は、素材から調理する手作りの給食です。化学調味料や調理済みの

冷凍食品は使わずに、和風だしは鰹節や昆布から、洋風スープは鶏がらとセロリなどの

香味野菜を時間をかけて煮込んで作っています。

お米



東村山市の姉妹都市の新潟県柏崎市の

お米を使っています。

牛乳



群馬県の牛乳業者から低温殺菌の

ビン牛乳が納品されています。

魚、缶詰、乾物、ゼリー、調味料など



学期ごとに食材の選定会議を行い、

品質、価格を見極め、購入しています。

パン



東京都学校給食会の指定工場から

納品されています。

青果物、精肉、豆腐など

市内業者、近隣の地域の業者から納品されています。一部の青果物は地元農家より購入

しています。精肉や青果物は毎日、産地を確認してから使用します。



保護者の皆様へのお願い

給食着の洗濯・アイロンがけにご協力をお願いします。

給食当番は1週間の交代制で、給食の配膳や準備、後片付けなどを行います。給食当番をした週の週末に給食着を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時に持たせてください。なお、ほかのお子さんも使用しますので、香りの強い洗剤や柔軟剤の使用はお控えください。



萩山小で給食を作っている栄養士の川合です。調理員さんたちと一緒に安全で美味しい給食を作るように頑張ります。



3月分

萩山小学校 食材産地表示

項目	産地	項目	産地
青果類		魚類・藻類	
【人参】	東京・茨城県・千葉県	【いか】	ペルー
【生姜】	高知県	【鮭】	北海道・三陸
【玉ねぎ】	北海道	【さわら】	神奈川県
【もやし】	栃木県	【オイルツナ】	中西部太平洋
【小松菜】	東村山市	【ししゃも】	カナダ・アイスランド
【にんにく】	青森県	【ちりめんじゃこ】	広島県・香川県・兵庫県・長崎県
【きゅうり】	群馬県	【はんぺん】	アメリカ・インド・ベトナム
【じゃがいも】	北海道	【ちくわ】	アメリカ
【パセリ】	茨城県・千葉県	【粉かつお】	日本
【長ネギ】	埼玉県千葉県	【わかめ】	鳴門海峡
【セロリ】	愛知県・福岡県	豆類	
【ほうれん草】	埼玉県	【大豆】	北海道
【キャベツ】	愛知県・神奈川県	【ひよこ豆】	アメリカ
【ピーマン】	茨城県	【油あげ】	アメリカ
【いら】	茨城県	【生揚げ】	愛知県・佐賀県・東京都・長崎県・オーストラリア
【さやいんげん】	北海道	【豆乳】	富山県・岐阜県
【ごぼう】	青森県	【豆腐】	愛知県・佐賀県・東京都
【しめじ】	長野県	種実類	
【えのき】	新潟県	【ごま】	中南米
【エリンギ】	長野県	卵類	
【さつまいも】	千葉県	【鶏卵】	宮城県
【大根】	神奈川県	乳類	
【たけのこ】	九州他	【牛乳】	群馬県太田市
【かぼちゃ】	メキシコ	【チーズ】	北海道・オセアニア
【れんこん】	茨城県	その他	
【白菜】	茨城県	【こんにゃく類】	群馬県
【レモン】	愛媛県	【緑豆春雨】	タイ・北海道
【せとか】	愛媛県	【でんぷん】	北海道
【デコポン】	愛媛県	【味噌】	北海道・宮城県
【清見オレンジ】	和歌山県	【ワイン】	山梨県
肉類		【マーガリン】	カナダ・オーストラリア
【豚肉】	埼玉県	【ごま油】	アフリカ
【鶏肉】	青森県	【バター】	北海道
【とりがら】	山梨県	【アーモンドスライス】	アメリカ
穀類		【豆板醤】	オーストラリア
【米】	新潟県柏崎市		
【もち米】	秋田県		
【麦】	福井県・富山県・石川県・長野県		