



平成28年4月15日
大崎市立古川第四小学校

桜の花の便りとともに、今年も新しい学年がスタートしました。ご入学・ご進学おめでとうございます。新しい環境に、子供たちは期待に胸をふくらませ、また不安もちょっぴり抱いていることでしょう。子供たちが1年間、それぞれの力を伸ばして、元気に成長していくために、今年度も学校給食や食に関する指導を通して応援していきたいと思えます。

給食がはじまりました！

給食で子どもたちに気をつけてほしいことはこんなことです。

給食当番の人は白衣（エプロン）とマスクをきちんと身につけましょう。

クラスみんなが食べるものを扱っているという自覚をもち、衛生に気を付け安全に給食当番の仕事しましょう。



トイレをすませ、せっけんでよく手を洗ってから席につきましょう。

汚れたままの手で食べ物を食べてはいけません。食事前の手洗いはかぜや食中毒を防ぐためにも効果的です。



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしっかりとしましょう。

食べ物となった動物や植物の命、そして食事を作ってくれた人への感謝の気持ちを表しましょう。

いただきます



苦手なものや初めてのものでも、ひと口は挑戦して味わってみましょう。

子どもの時期はいろいろな味に親しむための大切な時期です。きっと新しいおいしさに出会えますよ。（食物アレルギーのある人は、原因となる食べ物を食べてはいけません）



片づけもきちんとしましょう。

調理員さんが気持ちよく後片づけができるように、食器や食べ残しはルールを守ってきちんと返しましょう。



おかずと主食は交互に食べ、「ばっかり食べ」にならないように注意しましょう。

「ばっかり食べ」は栄養に偏りが生じやすく、作った人をいやな気持ちにさせます。また料理とご飯の味を口の中で重ねて味の変化を楽しむのが日本の伝統的な食べ方です。

交互に！



チャレンジメニュー



色々な食品や料理に親しんでほしいため、献立表には「チャレンジメニュー」の表記があります。色々な食品や料理に慣れることで、より望ましい食生活に近づくことができます。ご家庭でも話題にしてください。

下におかずにたためるかな？

給食当番になると、白衣をたたんで袋に入れるという作業があります。ところが、床におかずにたたむのは難しく、特に低学年ではついつい床においてたたんでしまいたくなるようです。

学校では下記のような資料を使い、空中でたためるような指導をすすめていきますので、ご家庭におかれましても、床におかずに衣服をたためる練習させて頂けると助かります。



さあ、始めてみよう!

給食達人
さぼりガ!

ボディフロント パタパタ折り

体の前を使って、机に
置かずにたためるよ!

給食達人

ゆかりちゃん

給食室一同、力を合わせて作ります。

お家の方がお子さんの健やかな成長を願って作るのと同じ気持ちで、少しでも食べやすいように工夫しながら作っています。

今年度も給食室一同、安全でおいしい給食づくりを目指して頑張りますのでよろしくお願ひします。



栄養教諭	尾形	美穂子
調理員	吉岡	吉寿
調理員	大内	まゆみ
調理員	畑山	美保
調理員	阿部	玲子
調理員	和田	和江
調理員	菅原	純子
調理員	沼倉	ゆう子
調理員	由利	直美
調理員	橋本	美希
代替調理員	岩本	はつ子
代替調理員	高橋	純子
代替調理員	中鉢	久美子