

## ご入学・ご進級おめでとうございます。

新年度がスタートしました。子どもたちは新しい先生や友だちと出会い、新しい教室での学校生活にもそろそろ慣れてきたころではないかと思えます。1年生の給食も18日(木)から始まりました。



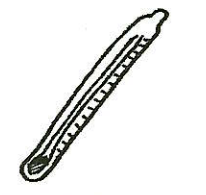
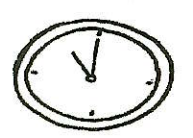
食事は、健康な身体づくりに欠かせないものです。子どもたち自身が身体に良い食事ができるように支援していくとともに、子どもたちの健康で心豊かな成長を願い、おいしい給食を作っていきたいと思えます。保護者の皆様のご理解・ご協力をお願いいたします。

## 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②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。</p> 	<p>③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。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上で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。</p>
<p>⑤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。</p> 	<p>⑥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。</p> 	<p>⑦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。</p> 	

## 給食のおしごと 衛生管理

給食を作るとき、最も気をつかうのが「衛生的な調理をする」ということです。とくに学校給食では、一度に大量の食事を作り、幼い子どもたちに食べてもらうのですから、かなり厳しい衛生管理が必要です。では、その一例をお話しましょう。

手洗いの徹底	エプロン・器具などの使い分け	温度の確認	できあがり時間の調整
 <p>作業が変わるごとに、せっけんと消毒液のダブル洗浄。また、直接食べるものは素手でさわらないことになっています。</p>	 <p>肉・魚、野菜、果物など用途に応じて、何種類ものエプロン・器具などを用意し、菌がうつらないようにしています。</p>	 <p>焼く、揚げる、ゆでる、いためるなど、加熱したものはすべて内部温度計をさして温度を測り、確認しています。</p>	 <p>食中毒菌は時間とともに倍、倍に増えていきます。できあがり時間を遅くすることも、大切な衛生管理です。</p>

### 4がつのクイズ

みんなわかるかな? ~えいようしのせんせいからのクイズ~

どうして給食には、毎日牛乳が出てくるのでしょうか?

1. 校長先生が好きだから
2. 給食が始まった明治時代から出ているから
3. 成長に必要なカルシウムが入っているから

### ★ 給食を停止する場合 ★

病気やケガなどで連続して5日以上給食を停止する場合には、所定の用紙を事前に届け出いただくことにより給食の停止をして、減額や返金が行われることがあります。事前に届け出ることが難しい場合には、ご家庭から学校へ連絡した際に、給食を止めるかどうかもお知らせください。給食を止めるかどうかの確認を学校からは致しませんのでご注意ください。また、給食を止める場合には連絡を受けてから4日後からの減額や返金の対象となります。減額や返金の対象となった場合には、登校再開後所定の用紙をお渡ししますので、ご記入の上担任にお渡しください。用紙を学校が受理して停止の対象となります。