

4月の給食だより

令和5年4月号
岡山市立妹尾中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。朝から元気に登校できるように朝ごはんをしっかり食べましょう。学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な成長のために、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、食に関する指導を効果的に進める教材としても活用できます。

学校給食について

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を子どもたちに提供することにより、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図っています。また栄養補給だけでなく、「生きた教材」として各教科や特別活動、総合的な学習の時間において活用し、食育を推進させていくことが目標とされています。

食に関する指導の目標

学校教育活動全体を通しての食に関する指導の目標は下記の通りです。



(知識・技能)

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

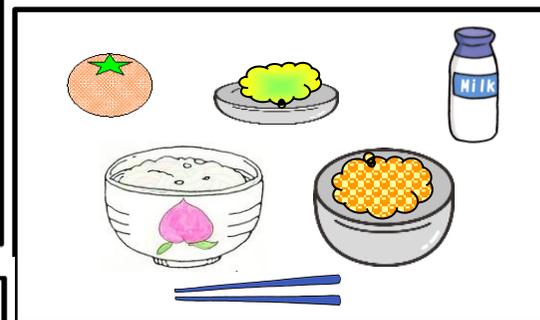
食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

出典 文部科学省「食に関する指導の手引—第二次改訂版—(平成31年3月)」

献立について



☆ごはん☆
岡山県産のお米を使用しています。麦ご飯や玄米ご飯、赤飯などができます。

☆牛乳☆
成長期に多く必要とされるカルシウムとたんぱく質を補うために毎日です。

☆めん☆
水曜日がめんの日です。中華めん・ソフトめん・うどんがあります。

☆パン☆
岡山県産の米から作られた米粉を20%配合した米粉パンです。

しっかり食べてね!



☆主菜☆
魚・肉・卵・大豆製品などたんぱく質が多く主に体をつくるもとになります。

☆副菜☆
野菜を中心にしたもので、ビタミンやミネラルが多く、主に体の調子を整えます。

保護者の方へ …大切なお知らせ…

☆食物アレルギーについて☆

- 昨年度末に食物アレルギーの調査を行いました。それ以降に新たにアレルギーを発症した場合や、逆に対応が不要になった場合には、その都度学校までご連絡ください。
- 学校給食用めんの委託加工工場では、卵を使用しためんや日本そばの製造を行った機械で、学校給食用めんを製造する場合があります。

☆給食の欠食と個別対応について☆

- 病気などで5日以上(土日祝日を含まない)欠席される時は、連絡のあった5日後から給食を止めることができます。早めの連絡をお願いします。再開の場合も同様になります。
- 給食を年度途中で停止した場合は、3月に精算をいたします。