

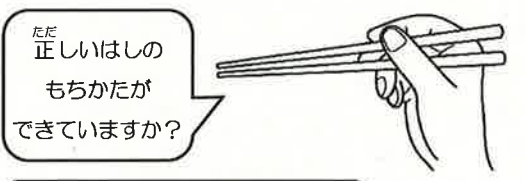
はじめまして、学校栄養職員の武井です。どうぞよろしくお願いいたします。
給食室の業者は、今年度も協立給食株式会社です。栄養士1名・調理員3名・パートスタッフ10名の14名で力を合わせて、安全でおいしい、食育の生きた教材となる給食を日々提供していきたいと思っています。どうぞ、よろしくお願いいたします。

5月の目標 給食目標「食事のマナーを身につけよう」
食育目標「食べ物のはたらきを知ろう」

5月の給食について

- ◎旬の食品を多く取り入れました。(かつお・わかめ・さやえんどう・キャベツ・アスパラガス・ごぼう・系みつば・メロン)
- ◎開港記念日にちなみ、横浜にゆかりの深い献立を取り入れました。(回鍋肉・アイスクリーム)
- ◎東京オリンピック・パラリンピックにちなみ、ギリシャ料理を取り入れました。(レヴィシアスーパ)

5月目標 食事のマナーを身につけよう

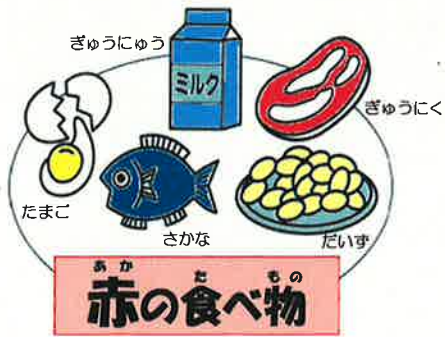


こんなことをしている人はいませんか? 基本の食事マナーを見直そう

口に食べ物が入ったままおしゃべりする	がちゃがちゃと食器の音を立てる	ひじをついて食べる
まわりの人とふざける	食事中に席を立つ	食事中にふざけくさい話をする

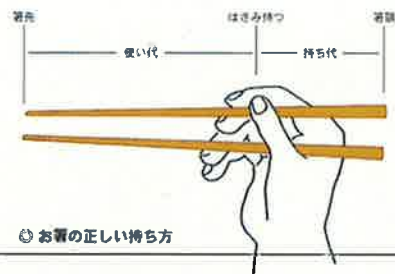
5月食育 食べ物のはたらきを知ろう

食べ物は体の中での働きによって3つのグループに分けられます。3つのグループの食べ物をバランスよく食べることが大切です。



体を動かすエネルギーのもとになる 体をつくるのもとになる 体の調子をととのえる

本校の食育目標・給食目標



	食育目標	給食目標
4月	いろいろな食べ物を知ろう	楽しい給食にしよう
5月	食べ物の働きを知ろう	食事のマナーを身につけよう
6月	よくかむことの大切さを知ろう	清潔に心がけて食事をしよう
7月	暑さに負けない食事のとり方を知ろう	暑さに負けない食事をしよう
9月	元気の出る黄色の食べ物を知ろう	協力して楽しい食事の場をつくろう
10月	じょうぶな体をつくる赤の食べ物を知ろう	上手な過ごし方を工夫しよう
11月	好き嫌いなく食べることの大切さを知ろう	係や当番に進んで協力しよう
12月	かぜに負けない緑の食べ物を知ろう	環境を整えて和やかに会食しよう
1月	日本の伝統的な食事を知ろう	感謝の気持ちをもって食事をしよう
2月	自分の体にあった食事の量を知ろう	寒さに負けない食事をしよう
3月	バランスの良い食事の量を知ろう	楽しく会食をしよう

《学年別》
本校の食の目標

【食育の目標】

1. 食事の重要性
2. 感謝の心
3. 食文化
4. 食品を選択する力
5. 社会性
6. 心身の健康



学年	目 標
1	食べ物に興味関心をもち、楽しく食事ができる。
1	みんなと協力して給食の準備・片付けができる。
1	食器の正しい並べ方がわかり、正しくもって食べることができる。
2	よくかんで食べる大切さがわかる。
2	季節や行事にちなんだ料理があることを知る。
3	3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。
3・4	楽しく給食を食べるために、みんなと協力して工夫ができる。
4	衛生的に給食の準備や後片付けができる。
4	食事は多くの人々の努力があって作られていることを知り、感謝の気持ちをもって食べることができる。
5	楽しく食事をするのが人と人とのつながりを深める豊かな食生活につながることをわかる。
5	食品の3つの働きがわかり、好き嫌いせずに食べることができる。
5	食品の安全・衛生に気を付けて簡単な調理をしたり、衛生的に食事の準備・片付けをしたりできる。
5・6	食事に関わる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。
6	朝食をとることの大切さを理解し、習慣化している。
6	栄養バランスのとれた食事の大切さがわかる。