



下末吉だより

令和4年5月31日

6月号

横浜市立下末吉小学校

下小の給食について

校長 江口 和良

前回の学校だよりで令和6年度までの3年間の本校の中期取組目標「**下小70周年 未来に繋ごう 下小のバトン!**」についてお伝えしました。また、その実現に向けた3つのプランについては、「**学校説明会**」(5月中に紙面配布)でもお知らせしました。ここでは、3つのプランのうち「**健やかな体の育成プラン**」の具体的取組でもある本校の**給食指導**についてお話をさせていただきます。コロナ禍が続く中でも、本校では日々の病気等の欠席者数が比較的少なく大変健康な小学校だと感じています。これは、ご家庭や地域の皆さまのご協力があること、そして、子どもたちの健康の源である**食に関する指導(食育)**を大切にしているからです。

下末吉小学校の「健やかな体の育成プラン(R4~R6)」の具体的取組について

- 休み時間の外遊びについて下末吉小学校スタンダードを見直し、ボール遊びや用具遊びなどを充実し、体力を高めるようにする。
- 学校保健委員会や給食指導を通して、**児童・家庭・学校が健康生活への思いを共有し、コロナ禍でも健康な毎日を送る本校のよさを継続する。**

次に、コロナ禍が続く中での本校の給食指導について、教職員間で確認した内容(**スタンダード**)をご紹介します。

下末吉小学校スタンダード 給食編

- 一度配食したものは食缶に戻さない。配食された量を食べきれなかった場合は「ごちそうさま」の後に食缶に戻す。
 - 食事中会話はしない(黙食)。食べ終わったらマスクを着け、「ごちそうさま」までは静かに待つ。
 - 「いただきます」をして食べ始めたら、できる限り移動・接触がないよう指導する。
 - 「いただきます」から「ごちそうさま」まで20分を確保する。13時までは教室で待機する。
- ※その他、配慮が必要な場合は、個別に対応する。

最後に、本校のおいしい給食の秘密についてご紹介します。

下小のごはんはなぜおいしいの？



現在の給食では週5日のうち3.5回は米飯だそうです。本校では、ご飯をスチームコンベクションという特別な機械で蒸し焼きにしているから、とっても美味しいそうです。それから、調理員さんが毎日「美味しくなあれ」と愛情を込めてくれているそうですよ^^。

子ども達の健康な毎日のために、保護者の皆様のご協力を引き続きよろしくお願ひいたします。