



給食センター 食育だより

きゅうちゃん ぽこちゃん



平成30年4月13日発行
智頭町立学校給食センター



ご入学、ご進級おめでとうございます。満開の桜の中、新年度がスタートしました。

学校給食は、子どもたちの心と体の健やかな成長を願い、毎日の食事の見本となるような組み合わせを考えて提供しています。また、栄養のバランスはもちろんのこと、地元産の旬の食材を積極的に取り入れ、地元を愛する子どもたちの育成に努め、衛生管理を徹底し、安心安全な学校給食作りを心がけています。今年度も1年間、安心安全でおいしい給食を通して、子どもたちに食のすばらしさを伝えていきます。どうぞ、よろしくお祈りします。

給食センター職員紹介

所長	竹内 学	運転手	葉狩 茂
栄養教諭	上田 志津子		
調理員	小坂 幸恵	藤森 奈緒美	
	西尾 和美	黒岩 公志	新免 希和
	宮内 葉子	近藤 信子	

～今年度は、このメンバーでがんばります。～

給食センターの職員全員で、
『安全でおいしい智頭の給食』を
目指します！



* 給食センターは、智頭病院の地下にあります。ご不明な点等ありましたら、お気軽におたずねください。(TEL 75-0581)



学校給食の目標



- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に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。
- 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。
- 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。
- 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。

資料 「学校給食法」

給食のきまり & 食事のマナー

★きまりを守って、みんなで楽しく食べましょう！

食器の置き方チェック



ご飯は左側、お汁は右側、箸は手前に置きましょう。

食事の時は

背中ピン！



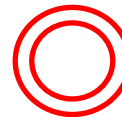
見た目もよく、食べやすい姿勢です。背中を曲げた「犬食い」にならないように、食器を持って食べましょう！

食事の手洗いをしっかりと

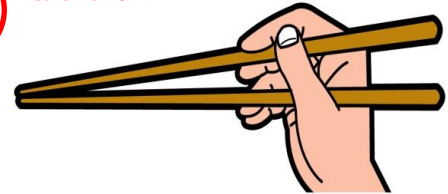
手には汚れや菌がたくさん付いています。食中毒予防のためにも、食事の前には石けんできれいに洗いましょう。



正しく箸を持ちましょう



Good!



朝ごはんは元気に1日をスタートしよう！

朝からだるい、集中力がないという人はいませんか？朝ごはんを食べると、においをかいだり、かんだり、味わったり、のみ込んだりすることで脳が刺激を受けます。さらに、胃腸が動き始め、体温が上がって、体全体が目覚めていきます。いつもより少し早く起きて、朝ごはんをしっかり食べ、1日を元気に過ごしましょう。



～智頭町ホームページの給食情報～

智頭町ホームページ⇒教育課⇒給食センターと開いていくと、毎日の給食情報がわかる「きゅうメール」や、毎月の献立表、食育だよりを掲載しています。「今日の給食、何だったかな？」と思われた時は、智頭町のホームページをご覧ください！

