

◎ご入学・ご進級おめでとうございます◎



給食当番のお仕事編

<p>身だしなみを整えましょう</p>	<p>協力して準備をしましょう</p>	<p>1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</p>	<p>汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等によそいましょう</p>
---------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------------

当番以外の準備編

<p>机の上はきれいに片付けましょう</p>	<p>換気をして空気を入れ替えましょう</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう</p>	<p>「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう</p>
------------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------------------

後片付け編

<p>食べ終わったら、席で静かに待ちましょう</p>	<p>食べ残しはそれぞれの食缶に戻しましょう</p>	<p>食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう</p>	<p>協力して後片付けをしましょう</p>
----------------------------	----------------------------	----------------------------------	-----------------------

給食の食べ方編

<p>よい姿勢で食べましょう</p>	<p>口をとじて、よくかんで食べましょう</p>	<p>立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう</p>
--------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

◎学校給食について◎

給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

<p><b>食事の重要性</b></p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p><b>心身の健康</b></p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p><b>食品を選択する能力</b></p> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p><b>感謝の心</b></p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p><b>社会性</b></p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p><b>食文化</b></p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省『食に関する指導の手引―第二次改訂版―』（H31.3）

◎食物アレルギーの対応について◎

大平学校給食センターでは、栃木市教育委員会指導のもと、食物アレルギー対応検討委員会において、安全に十分考慮して対応するための方法や対応品目について検討し、対応食の提供等を行っています。原因食品の種類などに関わらず、医師の診断をもとに個別面談で保護者様、学校、給食センターで対応内容について相談いたします。お子様の食物アレルギーの症状に変化が見られる場合や新規に発症した際は、いつでも学校を通してご連絡ください。

◎栃木市の学校給食で提供しない食品

そば、生卵、生魚、生肉、生やまいも、生魚卵、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、まつたけ、くるみ

◎大平学校給食センターで対応食を提供する食品

卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉

◎給食レシピ紹介◎

♪焼きとり風煮♪

◇材料(4人分)

- ・とりも角切り 200g
- 下味 酒小さじ1 塩こしょう少々 おろし生姜4g
- ・片栗粉 ・揚げ油
- ・レバー缶詰め40g ・ねぎ(2cmに切る)120g
- タレ ・砂糖大さじ1/2 ・しょうゆ大さじ1

◇作り方

- ①とり肉に下味をつけ、片栗粉をつけて、揚げる。ねぎも素揚げする。
- ②タレを火にかけて作り、レバー缶詰めを入れ、温まったら、①を入れ混ぜ合わせる。

◇おすすめポイント 2月20日のメニューでした。「焼きとり風煮、タレもレバーもおいしいですね。大好きです。」「甘辛い味がおいしく食べやすかったです。」と感想をいただいています。