

# 4月の給食だより

こやまだいこうとうがっこう  
 小山台高等学校  
 定時制  
 03-3714-8155

## 目指せ! 給食マスター

### きゅうしょく まえへん ~給食の前編~

### ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました! 急な環境の変化で体調を崩すこともあるので、生活リズムを整え、体調管理に気をつけましょう。また、学校給食は、栄養バランスのとれた食事です。子供たちの健やかな成長を支えるとともに、食を選択する力や食文化など様々なことを学ぶ「生きた教材」です。新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食づくりに努めてまいります。今年度もよろしくお願ひいたします!

机の上はきれいに片付けましょう

換気をして空気を入れ替えましょう

手をせっけんできれいに洗いましょう

### きゅうしょく た かたへん ~給食の食べ方編~

よい姿勢で食べましょう

口をとじて、よくかんで食べましょう

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

時間内に食べ終わるようにしましょう

### 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>望ましい栄養や食事を理解し、自ら管理する能力を身に付ける。</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、自ら選択する能力を身に付ける。</p>	<p><b>感謝の心</b></p> <p>食料の生産等にかかわる人々へ感謝の心を持つ。</p>
<p><b>社会性</b></p> <p>食事マナーや食を通じた人間関係形成能力。</p>	<p><b>食文化</b></p> <p>各地域の産物や食文化等を理解し尊重する。</p>		

### あとかたづ へん ~後片付け編~

食べ残しはそれぞれの食卓に戻しましょう

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

給食は予約制です。食券の発券を忘れないようにしてください。また、下膳する際に、テーブルの拭き上げもお願ひします!

### ~給食時間の感染症対策について~

- ・食事前後の手洗いをする
- ・大声での会話は控える。話すときは小声で。(カウンターでの会話や、口に食べ物を入れながらのおしゃべりは禁止です!)
- ・食事中にスマホや携帯をいじらない!(スマホにはたくさんの菌が潜んでいます。)

