



## ご入学、ご進級おめでとうございます

期待に胸ふくらませ、希望に満ちた新年度の始まりです。今年度も、みなさんにおいしい給食をお届けできるよう、力を合わせて愛情たっぷりの給食作りに取り組みますので、どうぞよろしくお願ひします。

### 学校給食ってなあに？

～その意義と目標～

学校給食は戦後、成長期にある児童生徒の健康な体づくりに栄養面でとくに大きな役割を果たしてきました。現在は、さらに子どもたちの生きる力を育む食育の観点から、生涯、健康で充実した生活を送るための望ましい食生活の基礎・基本を身に付け、感謝の心や社会性を養い、伝統的な食文化の継承や国際理解なども含めた7つの目標が定められています。

<p>学校給食の目標</p>	<p>成長期にふさわしい栄養で健康づくり</p>	<p>食事の大切さを知り、よい食べ方を学ぶ</p>	<p>マナーを守り、助け合って楽しく食べる</p>
<p>自然が育む命の恵みに感謝する</p>	<p>食を通してつながるさまざまな人たちへの感謝</p>	<p>国や各地域に伝わる優れた食文化の理解</p>	<p>食べ物を通して社会のしくみを学ぶ</p>

学校給食は、学校で行う教育の1つです。食育のための「生きた教材」として、給食時間をはじめ、授業などでも活用されます。



# 協力して給食の準備や片付けをしよう

髪が出ていると、配膳中に髪が料理の中に入ってしまうこともあります。

ハンカチはいつもきれいなものを用意しましょう。

配膳中に料理がはねて洋服が汚れたり、洋服についた汚れなどが料理の中へ入ったりしないようにします。

マスクも忘れずに。

手を洗っていないと手から雑菌が食品や食器に移り、食中毒の原因になることもあります。

くつのかかとを踏んでいると転びやすく危険です。



教室の床が汚れているとほこりがたつのできちんと掃除をしておきましょう。



窓を開けて、教室内の空気をきれいな空気に入れ替えましょう。

## 鶏肉のピリ辛焼

### 【材料】4人分

若鶏もも肉	2枚
さとう	小さじ1
にんにく	1かけ
一味唐辛子	少々
濃い口醤油	大さじ2
ごま油	少々
いりごま	小さじ1

### 【作り方】

- ① 若鶏肉は半分に切る。
- ② にんにくはすりおろし、Aを合わせておく。
- ③ ②のたれに、肉を漬け込む。
- ④ フライパンで焼く。



4月20日(木)の給食に登場します。おうちでも作ってみてください。