

農大稲花小学校の給食は、新型コロナウイルスの影響による一斉臨時休業で、予定していた3月の給食は急遽中止となり、ひな祭り献立や修了お祝い献立を児童の皆さんと味わうことができず、とても残念でした。今、給食室では、新年度の給食再開に向け、清掃や準備を進めています。

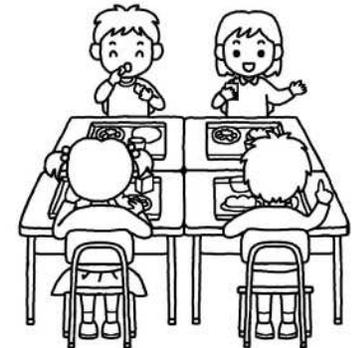
入学予定の新1年生、そして新2年生のみなさんは、新年度を迎えるにあたり、新しい学習や生活に期待に胸を膨らませていることでしょう。勉強をするにも運動をするにも、まずは健康でなければ100%の力を発揮することはできません。給食は、成長期である児童のみなさんの発育に必要な栄養素を質・量を考えて作っています。しっかり食べて、何事にも全力投球できる丈夫な体をつくってほしいと願っています。

## ◇ 給食について ◇

本校では、学校給食法に定められる学校給食の実施基準<sup>\*1</sup> や食育基本法に定められる食育推進基本計画<sup>\*2</sup> に準じて、給食を運営しています。

### 【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、明るい社交性及び共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、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食生活が食に関わる人々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、勤労を重んじる態度を養うこと。
- ⑥我が国や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、正しい理解を導くこと。



### 【学校給食の食事摂取基準】 (児童6歳～7歳の基準値)

学校給食の食事摂取基準を目安に、食に関する指導を効果的に進めるために重要な「生きた教材」となるように、食材を工夫しながら献立を作成しています。

エネルギー	530kcal	鉄	2.5 mg
たんぱく質	摂取エネルギー全体の13～20%	ビタミンA	170 μgRAE
脂質	摂取エネルギー全体の20～30%	ビタミンB1	0.3 mg
ナトリウム	2g 未満	ビタミンB2	0.4 mg
カルシウム	290 ml	ビタミンC	20 mg
マグネシウム	40 mg	食物繊維	4g 以上

※1 文部科学省HP [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/index.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm)

※2 農林水産省HP <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrennhou.html>

## 【食育のねらい】

給食時間を食育の一環と位置付け、本校の教育方針である「3つの心と2つの力」※3を身につけます。

① 食事の重要性	食事の大切さ、喜び、楽しさを学ぶ。
② 心身の健康	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取得する。
③ 食品を選択する能力	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習得する。
④ 感謝の心	食べ物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝の心をもつ。
⑤ 社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を習得する。
⑥ 食文化への理解	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。

※3 詳細は本校HPをご覧ください <http://www.nodaitoka.ed.jp/about/policy/>

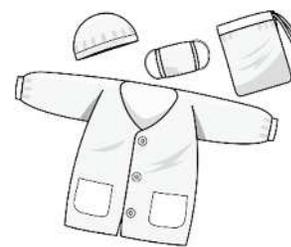
## ◇ 白衣・マスクについてのお願い ◇

給食当番が白衣・マスクを着用し、給食の配膳をします。給食当番の児童は、週末に白衣を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯し、アイロンをかけていただきますようお願いいたします。また、その際、ボタンや裾がほつれたり、ゴムが伸びてしまっていたりしたら、補修をお願いします。ボタンがとれてなくなっている場合は、古着やリペア用の同じようなサイズの中古のボタンで構わないので、補修してください。

マスクは、使い捨て、ガーゼマスク、手作り簡易マスク問わず、お子様の顔のサイズに合った清潔なものをご準備ください。毎日、清潔なものを使用できるように、給食当番の週には1週間分（5枚）ご準備ください。

マスクを忘れた場合は、貸出いたしますので、使い捨ての新しいマスクでご返却ください。

ご協力をお願いいたします。



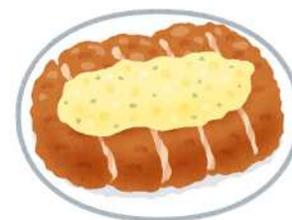
## ◇ 4月の献立について ◇

月に1～2回程度、「日本の食卓献立」、「世界の食卓献立」として、取り上げた各都道府県や国に興味や関心を寄せることができるように、郷土料理やその地域で親しまれている食材を提供します。

### ★日本の食卓献立 ～ 宮崎県 ～ ★

4月23日は、九州地方、宮崎県にスポットを当てた献立です。宮崎県発祥の「チキン南蛮」は、鶏肉に小麦粉をふり、卵をからめて揚げ、甘酢に漬けた揚げ物料理です。タルタルソースやオーロラソースをかけて味わうのがポピュラーのようで、その家庭や料理店ごとに特色のあるオリジナルのソースで味わいます。農大稲花小は、卵アレルギーのある児童も同じ味を楽しむことができるように、卵を使わないマヨネーズとみじん切りにした玉ねぎを使ったオリジナルドレッシングをかけていただきます。

「日向夏」は宮崎県が原産の大きく肉厚な柑橘類で、酸味と甘みのバランスがとれたグレープフルーツのような味わいです。現在は、県外でも栽培が盛んですが、「小夏」、「ニューサマーオレンジ」、「土佐夏」という名称で出荷されています。



### ★世界の食卓献立 ～ ギリシャ ～ ★

4月27日は、この夏開催予定の東京オリンピック・パラリンピックにちなんで、オリンピック発祥の地、ギリシャにスポットを当てた献立です。「ムサカ」は、揚げたナスの上にじゃがいもを載せ、ホワイトソースをかけて焼いたグラタンのような料理です。「ファケス・スパ」は、レンズ豆入りのあっさりとした優しい味わいのスープです。