



# 日の山

<https://www.ube-ygc.ed.jp/hke/>

学校教育目標：ふるさと東岐波を愛し、夢の実現に向けて意欲的に学ぶ子どもの育成

<6月25日発行>

## おいしい給食と食育の充実

東岐波小学校のみなさんが食べている給食は、西岐波学校給食共同調理場から配送されてきます。西岐波学校給食共同調理場では、「安心安全でおいしい給食」を提供することを心がけ、4校分（東岐波小・中、西岐波小・中）約2000食の給食を21人の調理員さんと一緒に作っています。調理場には煮炊きをする釜だけでなく、オーブンや揚げ物機、ゆでた食材を冷ますことができる真空冷却機などがあり、焼きも、揚げ物、和え物など様々な料理を作ることができます。

調理場で行っている残量調査の結果を見てみると、白ごはん、れんこんなど噛み応えのある食材の入った煮物、野菜中心のおかずなどが多く残る傾向があります。子どもの嗜好にあったものを給食に出せば、残量は減りますが、好きなものばかり出すことはできません。学校給食は、「給食を食べる」ことだけが目的ではなく、栄養バランスや食文化、食品に関する知識、食べ物などへの感謝の気持ち、食事をする楽しさや喜びなど、多くのことを学ぶ場だからです。

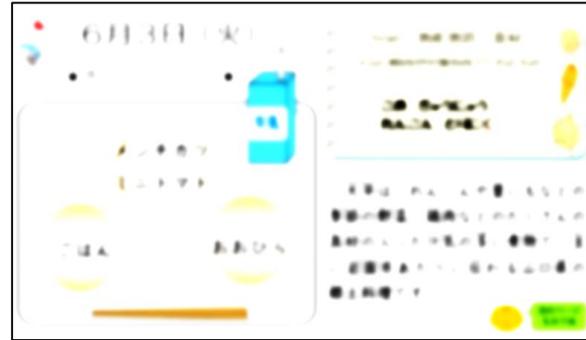
また、学校では、空豆のさやむき体験やみそ作りなどの体験活動、生産者のお話を聞く会、各教科での授業、日々の給食指導など学校全体で食育に取り組んでいます。これらの活動を行うことで子どもたちの食べ物や食べることへの興味関心が高まり、学んだことを少しでも自分の食生活に活かそうとする気持ちをもってくれることを期待しています。

食事を1日3回すると考えると1年で1095回です。給食は年間約200回なので、多くは家庭で食事をするようになります。そのため、学校だけでなく家庭や地域とつながって、食育を行うことが必要だと感じています。

学校給食や食育を通して、子どもたちが健康な体と豊かな心を育むことができるよう、これからもおいしい給食の提供と、地域、家庭と連携した食育を行っていきたくと思っています。

担当：栄養教諭

\*\*\*\*\*



【給食指導に使用しているスライド】  
\* 配膳図、食に関係する情報など

## 参観日・引き渡し訓練

今年度2回目の参観日を18日（水）に行いました。梅雨とは思えない良いお天気と猛暑の中、多くの方にご来校いただきました。どうもありがとうございました。

それぞれの学年で、元気に頑張る子どもたちの様子や、担任をはじめ、学年・学級の雰囲気などを見ていただくことができたのではないかと思います。

また、授業参観後に、1年生は、児童の引き渡し訓練を行いました。1年生の保護者の方のご協力により、スムーズに訓練を行うことができました。ありがとうございました。緊急時には、メール等で急にご連絡することになると思います。「もしも」の時は、全学年の保護者の皆様のご協力と冷静かつ迅速なご対応をどうぞよろしくお願いいたします。



## 日の山レストランはお休み

7月の「日の山レストラン」はありません。

\* 次回は8月23日（土）の予定です。