

給食だより

えがおのじかん



平成 29 年度 4 月号

丹波山村学校給食センター

栄養教諭：宮島 ゆき

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度がスタートしました。

今年はどうな一年にしたいですか。いろいろなことに挑戦して、充実した学校生活にしてくださいね。この給食だよりを通して、食に関するさまざまな情報や給食センターの様子などをお伝えし、みなさんが健康に過ごせるためのお手伝いをしていきます。今年一年よろしくお願いします。

★ 丹波山村学校給食センターの職員を紹介します ★

丹波山村学校給食センターでは、みなさんが、心も体も健康で楽しい学校生活が送れるように、安全で心のこもった給食をつくっていきます。ご意見・ご質問等ありましたら給食センターまでお知らせください。

所長	柳 場 正 喜 さん	(教育委員会 教育長)
事務	吉 野 一 也 さん	(教育委員会 次長)
	船 木 隆 嘉 さん	(教育委員会 主事)
調理員	木 下 礼 子 さん	・ 岡 部 智 子 さん
代替調理員	守 屋 モリエ さん	
配 送	川 端 勇 一 さん	
栄養教諭	宮 島 ゆ き	



※給食だよりで、子どもたちの様子をご家庭の皆様により分かりやすく伝えるため、日々の活動の様子を写真で掲載させていただきます。ご承知おきください。

——— ご家庭へのお願い と お知らせ ———

★ 給食費について ★

給食費は、月額 小学校 3,000 円、中学校 3,400 円 の 12 ヶ月徴収です。
丹波山村では、平成 9 年 9 月から学校給食費に対して公費助成がされています。

「保護者負担軽減のための助成）」として	1 人月額	800 円
「給食賄い材料（給食内容充実）」として	1 人月額	300 円
合計	1 人月額	1,100 円

保護者の皆様から徴収した上記の金額に、公費助成の金額を合わせたものが実際の食材料費となります。(この他、バイキング給食を行うための助成もあります)。

給食費は、JA クレイン丹波山支店の口座から自動引落としとなっています。引落とし日は、毎月 20 日です。引き落とし日が近くなりましたら残高の確認をお願いいたします。

尚、平成 24 年度より給食費全額公費負担となりました。今年度も一時的に保護者の皆様から徴収しますが、年度末に補助金として負担分を返金いたします。詳しくは、教育委員会よりお知らせがあります。

★ 給食着について ★

子どもたちが身に付ける給食着等は、週の終わりにご家庭に持ち帰ります。洗濯をして持たせてください。必要があれば修繕もお願いいたします。

※マスクはご家庭で用意してください。

★ 基本的な食事マナーについて ★

食事前の手洗い、食べる時の姿勢、食器を持って食べる習慣、正しい箸使い、食事中にふさわしい話題等、食事の基本的なマナーをお互いを守ることが集団生活には必要です。学校でも、きめ細やかな指導を行います。ご家庭での指導もよろしくお願いいたします。

★ 給食食材放射線検査事業 ★

平成 24 年度 4 月より実施されている『給食食材放射線検査事業』は、今年度も引き続き実施されます。県内の給食施設の測定結果は山梨県のホームページ上で、丹波山村学校給食センターで行った測定結果については、給食だよりを通して、お知らせいたします。

今年度も、子どもたちが心も体も健康で、楽しい学校生活が送れるように、納入業者と連携をとりながら食品を選定し、安全で心のこもったおいしい給食づくりに努めていきます。今後も、学校給食へのご理解とご協力をお願いいたします。

☆ 4月の給食目標 ☆ 『給食のきまりを守り、楽しく食事をしよう』

「同じ釜の飯を食う」ということわざを知っていますか？生活をともにした親しい間柄の事です。人と人とを結びつけるのに「食」が発揮する力は計りしれません。同じメニューの給食を一年間、同じ教室で食べることで、仲間意識が育ち、とても仲よくなれるのです。みんなが気持ちよく食べるためには、マナーを守ることが大切です。「親しき仲にも礼儀あり」次のきまりを守って楽しい給食の時間を過ごしてくださいね。

お家の人と一緒に確認してみましょう！

食事のマナーは身につけていますが



食べることに集中できるように

給食では、食べる時間が約20分です。お家でも遊びながら食べたり、テレビを見ながら食べたりしないで、食べることに集中できるような雰囲気心をかけてください。

食べ物を大切にする心を育てましょう

食べ物は、たくさんの人の手を通して作られます。感謝の気持ちを持つように、お家でも折にふれて話してあげてください。好き嫌いをしないように、家庭での調理の工夫も大切です。

小学1年生のみなさん、

ひとりでできるかな たとえば…



シリーズ 「食のことわざ」～春夏秋冬～

「春の料理には苦味を盛れ」

春の山菜には独特の苦味があり、この苦味が春を感じさせてくれます。実は、この苦味やえぐみが、からだにとってもよいものなのです。山菜を食べると、天然の苦味や辛味が冬の間に縮こまっていたからだに刺激を与えて、体を目覚めさせ、活動的にしてくれるといいます。そう！冬の体から春の体へと、スムーズに移行させていくのに欠かせない食べ物が山菜なのです。

冬眠から覚めたクマが真っ先に

口に入れるのは、『ふきのとう』

なんだとか。



みなさん、こんにちは。小学校の窓から見える景色に癒されながら丹波山村4年目の春を迎えた栄養教諭の宮島ゆきです。また子どもたち、地域の方々から

たくさんの元気とパワーをもらいながら、今年度も給食センターのみなさんと一緒に給食をつくれること、丹波小・中学校の

みなさんと一緒に給食の時間を過ごせることを、

とても嬉しく思います。

今年度の給食の時間のテーマは、『丹波小・中学校をお腹から元気に！』。学校

生活では楽しいことや面白いことだけではなく、時には悔しいことや辛いことがあって悩むこともあります。しかしどんな時も給食の時間は、みなさんの『笑顔』が溢れる『えがおのじかん』であることを願っています。

給食の時間がみなさんにとって、楽しい時間でありますように。

一年間よろしくお願いします。

