

食育通信



令和6年4月号
喜界町防災食育センター

ご入学・ご進級 おめでとうございます

令和6年度がスタートしました。本年度も安心・安全でおいしい給食をめざし、防災食育センター職員一同心を込めて作ります。よろしく願いいたします。

喜界町の給食について

喜界町防災食育センターは、通常は小学校2校・中学校1校・幼稚園2園の給食を作り、災害時は避難所となり炊き出し等を行う施設として、平成29年に完成しました。

本年度は、約650食分を調理員13名と配送員2名で提供しています。



主食
1週間のうち、ごはん4回、パン1回です。パンは、学校給食用に作られたもので、冷凍で届きます。米は、県内産の「あきほなみ」や「なつほのか」を使っています。

牛乳
毎日つきます。カルシウムを多く含む牛乳は、成長期の小・中学生にとってほしい食品の一つです。中学生の牛乳は、6月から10月の期間、250ccになります。

おかず

学校給食の栄養摂取基準を満たしたバランスの良い献立になるよう努力しています。限られた時間のなかで衛生面に配慮しながら給食を作っています。喜界島の食べ物もできるだけ使うようにしています。

食物アレルギー対応について

食物アレルギーのために食べられない食品がある人は、医師の診断のもと除去食や代替食の対応となります。学校を通じて防災食育センターにお知らせください。

かてい がつこうきゅうしょく 家庭とつながる学校給食

食育は学校だけですべてを行うことはできません。よい食べ方や食べる力が身につくよう、ご家庭でもこんなところに気を配っていただけますようお願いいたします。

きょう きゅうしょく はな 今日の給食について話そう



献立表をご家庭内の見やすい場所に張り出して、ぜひ毎日話題にしてください。



献立や食べた感想を聞いてあげてください。気になったレシピは、栄養教諭に気軽にお尋ねください。

かてい しょくたく ご家庭での食卓では...

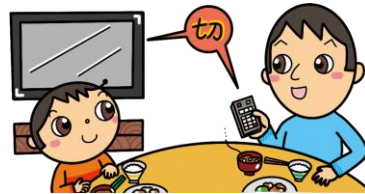


食べ物は多くの人で食卓に届き、料理も食べる人のことを思って作られます。感謝して食べる大切さを折に触れて話してあげてください。



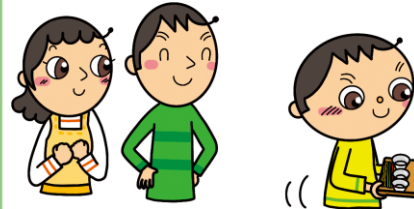
子どもが食べないからと、苦手なものを食卓にまったく出さないのはよくありません。ひと口でも挑戦したり、大人がおいしそうに食べている姿を見せることも食育ではとても大切なことです。

た べることに集中できる時間を 食べることに集中できる時間を



給食では決まった時間で食べ終えるよう指導しています。ご家庭でも、遊びながら、テレビを見ながらといった「ながら食べ」をなるべく避け、食べることに集中できる雰囲気づくりを心がけてください。

てつだ せつぎやくてき お手伝いは積極的に



給食では全員が当番となり、準備や後片付けをします。子どもは食べ物や食事に興味津々です。学校で身につけた力を定着させていくためにも、ご家庭でもぜひお手伝いを積極的にさせてあげてください。