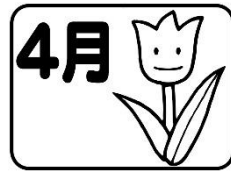
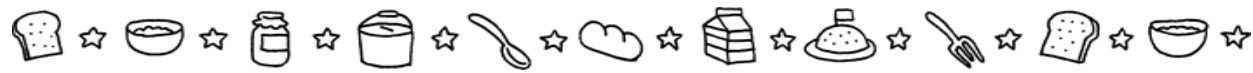


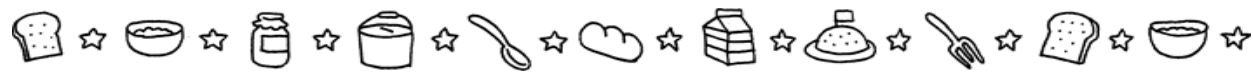
# はくはくだより



令和 5年 4月 6日  
 小金井市立本町小学校  
 栄 養 士 西 村 弥 生



御入学・御進級おめでとうございます。新しい学年がスタートし、ドキドキワクワクしていることでしょう。今年度の給食は、4月10日（1年生は4月24日）からスタートします。本町小学校では、校内の給食室で心をこめて、約600人分の給食を作っています。だしは朝、削り節や昆布から取ります。カレーやシチューに使うルウは、小麦粉や油、スパイスなどを使って調理員が作ります。ハンバーグやぎょうざなども、ひとつひとつ形を作ったり、包んだりし、手作りしています。今年度も衛生管理や感染症対策を徹底し、給食の時間が待ち遠しくなるような、おいしく安全な給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。



## 給食等を通して学び、身に付けたいこと（食育の視点）

<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>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身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>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身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に關わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に關わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

## 本町小の給食を紹介！

昨年度、子どもたちから好評だった給食を一部ですが、御紹介します。



★スイーツポテト★

約40kgのさつまいもを蒸して、つぶして、しっとりとし焼き上げました。



★ピロシキ★

パンに具材を挟み、パン粉をつけて揚げました。ピロシキを初めて食べた子が多く、大好評でした。



★チョコリースタート★

バレンタインデーに提供しました。クリームチーズが入った濃厚なデザートです。



★ちらしずし★

ひなまつりメニューだったので、にんじんは桃の花をイメージしてお花の型抜きをしました。

### ★給食室のメンバー紹介★

栄養士・・・西村 弥生（旧姓：小林）

調理員・・・松田 利予 ・ 高野 由紀 ・ 仙北谷 幸子 ・ 福島 健

丸山 芳己 ・ 菊川 真里亜



今年度も  
 よろしくお願ひいたします！