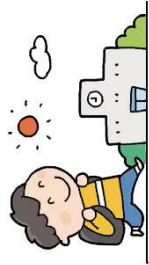


きゅうしよくだより

令和4年4月号
昭島市学校給食共同調理場
栄養教諭 松屋 有紀子
TEL 042-541-8041



ご入学、ご進級おめでとうございます。子どもたちの健やかな成長の糧となるように、安全・安心な給食作りに努めてまいります。給食運営へのご理解とご協力を、よろしくお願いいたします。

給食がはじまるよ！調理場の紹介をします

給食調理を行っている昭島市学校給食共同調理場は、東町にある昭和公園の向かい側に位置していて、市内の小学校8校分、全部でおよそ3800食の給食を作っています。給食運営に携わる私たちにについて紹介します。



昨年度と同じく栄養教諭の**松屋**と、今年度異動してきた栄養士の**中村**の2名で担当します。昨年に引き続き、昭島産の野菜を活用しながら、新しいメニューもとり入れていきます。今年度は、リクエスト給食も実施します！お楽しみに。



昨年度に引き続き、給食調理業務は**(株)東洋食品**の皆さんが担当します。子どもたちが笑顔になるような美味しい給食作りに、一生懸命取り組みます。今年もよろしくお願いします。

☆もぐもぐチャレンジデー☆ の取り組みについて

日本では、**年間で約570万トン**の食品ロスが発生しています（令和元年度推計値）。学校給食で発生する食べ残し※も、本来は子供たちの栄養になるはずだった食品です（※専門業者に回収されて、リサイクル処理されていますが、リサイクルの過程にもエネルギーを要し、環境に負荷がかかります）。そこで、今年度から**「もぐもぐチャレンジジデー」**を月に2回設定します。「**昨年の自分たちと比べて、どのくらい食べることができたかな？**」という数値を各校にお知らせすると共に、クイズや豆知識を踏まえて発信して、「もぐもぐくっ！**食べることにチャレンジする日**」としていきます。
保護者のみなさまにも、給食便りを通して、取り組みの経緯をまたお知らせしてまいります。

学校給食の7つの目標

昭和29年に「学校給食法」が制定されて以来、学校給食は教育活動の一環として実施されてきました。昭島市では、次に示す「学校給食の7つの目標」を達成する「食育の教材」となる学校給食の提供を目指してまいります。

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さる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協働の精神を養うこと。	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の理解を深め、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、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各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、正しい理解に導くこと。	毎日の献立のねらいは、学校へ配布している「こんだてメモ」を通して発信していきます！

昭島の畑からこんにちは♪



↑江戸東京野菜である「拝島ねぎ」の芽



→梨の花は桜と同じ時期に咲きます

「生産の場を身近に感じられないこと」は、昨今の日本の課題である「もったいないの気持ちの希薄化」の要因のひとつだと考えられています。一方で、私たちの住む昭島市は、大生産地こそありませんが、春夏秋冬に多品目の野菜や果物が生産されている豊かな街です。
給食便りでは、今年度も継続して、畑の様子を紹介してまいります。先日は、多摩川梨の花粉付けの様子や、昭島市の伝統野菜である「拝島ねぎ」の芽吹きを見ることができました。