



みてみよう！がっこうきゅうしょく



すたあと



たくさんたまねぎがあるね！



じゃがいも

ひとつひとついねいにあらうよ



たべやすいおおきさにきるよ



あつあつ！

つかうどうぐもおおきい！



おおきなかまでつくるよ



ほかほか

くらすにわかるよ



ごおる



きゅうしょくは、たくさんのひとたちに

ささえられてみなさんのところへとどきます



のうかさん

らくのうかさん

りょうしさん

きゅうしょくをはこんで

くださるひと

ちょうりいんのせんせい

えいようきょうゆのせんせい

きゅうしょく

とうばんさん

みんなで楽しくおいしい学校給食

学校給食は、子どもたちの心と体の健やかな成長をめざして実施しています。また、子どもたちにとって、楽しくおいしい給食となるよう、栄養バランスはもちろんのこと、食材や調理方法等に変化を持たせるなど、献立を工夫しています。

みてみよう！学校給食！

デザート

季節の果物や行事にまつわる菓子などを取り入れる日があります。

主食

ごはんが週4回、パンが週1回です。学年によって量が変わります。

牛乳

毎日200mLの牛乳がつきます。牛乳には、成長期に必要なカルシウムがたくさん含まれています。

おかず（主菜・副菜・汁物）

季節の食材や地場産物を取り入れ、煮物・揚げ物・あえ物・汁物などの多様な料理を組み合わせています。



なるほど！学校給食！

子どもたちの成長を願い、安全でおいしい給食づくりや食育の生きた教材となる献立の作成に努めています。

学校給食摂取基準に基づいて献立を作成しています。	多様な食品の使用に努めています。	児童の嗜好の偏りを少なくするように配慮し、味付けや彩り、調理方法を工夫しています。	安全に十分配慮した食材を使用しています。
食物アレルギー対応に配慮した献立内容・食材としています。	衛生面に配慮した献立内容としています。	広島市がすすめる「わ(和・環・輪)食」の視点から、和食、郷土に伝わる料理や行事食、地場産物を取り入れ、食文化の継承に努めています。 子どもの日 かしわもち 節分 いわし・いり豆	教科学習等と関連した献立を実施しています。

1年生生活科
「きせつとなかよし あき」

ご家庭とともに！学校給食！

学校給食は、決められた時間内に配膳・食事・片付けをします。その中で、みんなで協力して楽しく食べることを学んでいます。また、より良い食習慣を身につけるため、食に関する指導を効果的に進める役割も担っています。ご家庭でもご協力をお願いいたします。

- ①食事の前には、石けんを手を洗いましょう。
- ②食事のあいさつをしましょう。

いただきます
- ③好き嫌いをしないで食べましょう。
- ④はしやスプーンを正しく使って食べましょう。
- ⑤きまりを守って片付けましょう。