

# 平成27年度 給食指導部経営案

( 小林・西村・内田・吉竹・古賀・松永・山田 )

## 1.指導の重点

会食の楽しさを味わい、望ましい食習慣を身につけるための知識、態度や明るく豊かな人間関係の育成に努める。また、栄養のバランスの取れた食事内容、食についての衛生管理などを体験させ、食に関する指導の生きた教材として、その充実を図る。

### (1) 学校給食のねらい

- 1 適切な栄養摂取による健康の保持増進をはかること。
- 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きる。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上になりた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なら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 わが国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
- 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。

## 2、給食指導実施計画

### (1) 給食指導時間

- 12：20～12：35 手洗い・身支度（マスクの着用・帽子の中に髪の毛を入れる）  
給食の運搬・配膳（2列に整列して運ぶ）
- 12：35～13：00 食事
- 13：00～13：05 片付け・返却
- 13：05～13：10 はみがき・うがい

### (2) 留意点

- 上記の時間を守り、給食の運搬を行う。
- 運搬時には、教師が引率し、給食室内での一方通行を守ること。
- 返却時の約束を守る
  - ・ 食器やスプーンは、きちんとそろえて返却する。
  - ・ 食器、食缶は、きめられた場所に、パンケース、米飯ケース、牛乳ケースは給食室前の廊下に並べて返却する。
  - ・ パンの袋、主食の添加品（ジャム等）の包装、果物の皮、デザート容器、ゆで卵の殻は、給食室のゴミ箱に入れる。
- 日々残食の調査を行っているので、残ったおかずは、クラスでそれぞれのおかずの入っていた食缶に移して給食室へ持っていき、当番は、容器にうつす。

- 欠席分の主食、デザート等は学級で消化する。欠席が多い場合や食べきれない場合は、そのまま給食室に返却する。持ち帰りは、厳禁。
- 個数ものの過不足があった場合は、職員室へ連絡する。
- お箸忘れの児童は、担任に許可を得て職員室に借りにくる。(名簿に記入後、箸を借りる。返却は職員室へ)
- 給食のエプロンは、毎週金曜日に家庭に持ち帰り洗濯をしてもらう。マスクは、個人で持参。
- お盆は、個人負担とし学校で購入の世話をする。学期末に各自持ち帰り家庭で清潔に保管する。
- 中学校給食用コンテナが置かれることがあるので、給食室前やランチルームで遊ばない。
- ふきんについては、学期ごとに4枚配布する。各学級担任で管理する。  
(お盆用・・・ピンク 台拭き用・・・黄色)
- 年度初めに配布するビニール袋は、食べ残した主食を入れる。  
1年間200枚配布しますが、足りなくなった場合の追加配布は行いません。
- 個人で返しにくる児童については、担任付添いのもと食器等全て必ずお盆に乗せて返却しに来る。また、個人で返しにくる児童は13:20分までに返却する。
- 授業参観等で先に掃除の日は、13:15までに返却を完了する(残して食べさせない。個人で給食室に返しに行かない。学級で全てまとめて返却する。)
- 学校行事等で、給食を規定の給食時間より早く食べる際は、教頭先生を通じ栄養士に連絡をする。

### 3、給食事務

- (1) 給食費、日々の給食人員入力・・・・・・・・( 河野 )
- (2) 給食備品消耗品・・・・・・・・( 小林 )
- (3) 給食数の変更、時間の変更、中止・・・・・・・・( 教頭・池崎・河野・小林 )  
転入・転出・長欠などの少人数の変更は、一週間前まで。  
学校行事・学年行事など多数の変更は、二週間前まで。

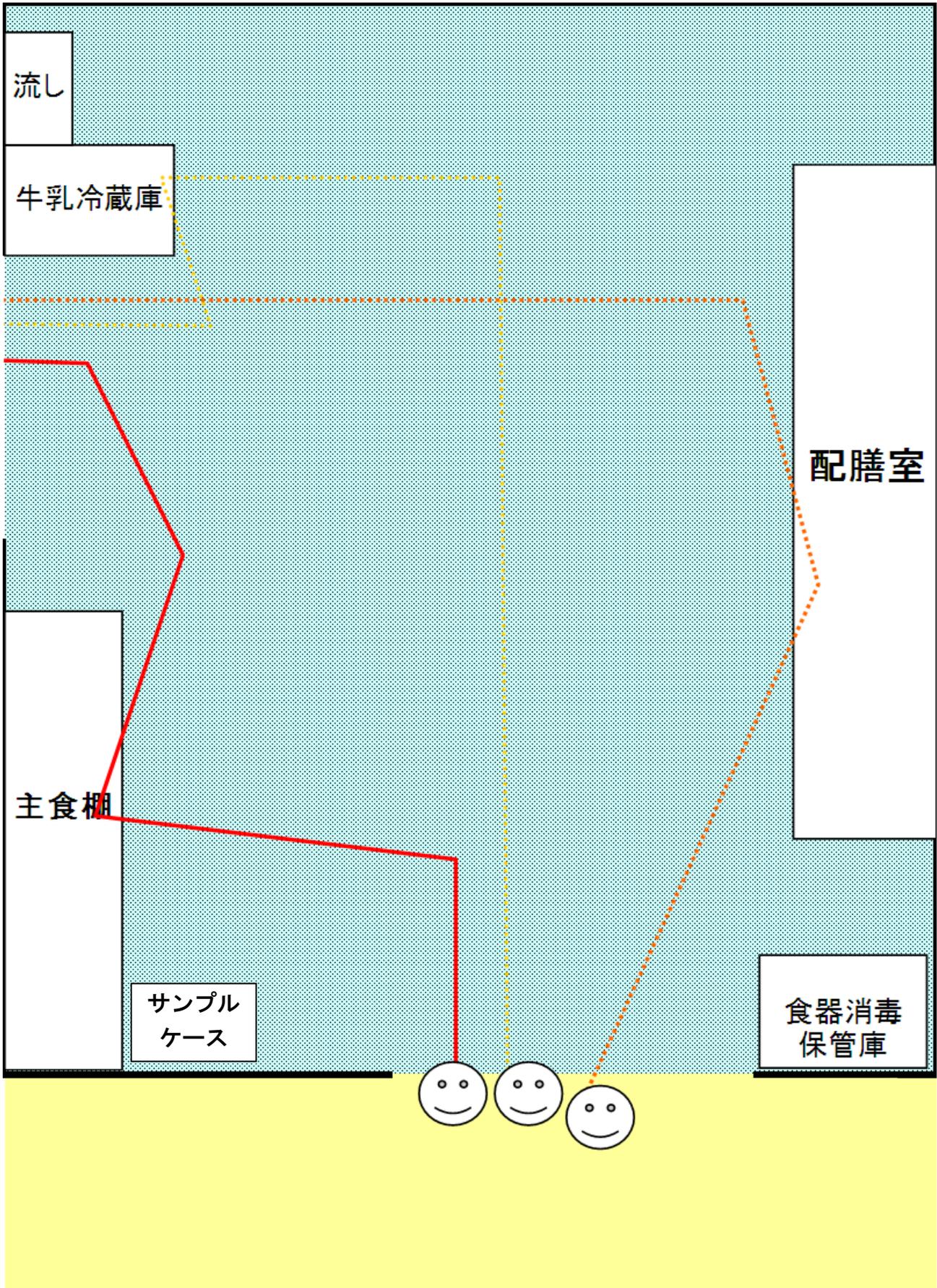
### 4、多目的室の利用について

#### (1) 目的

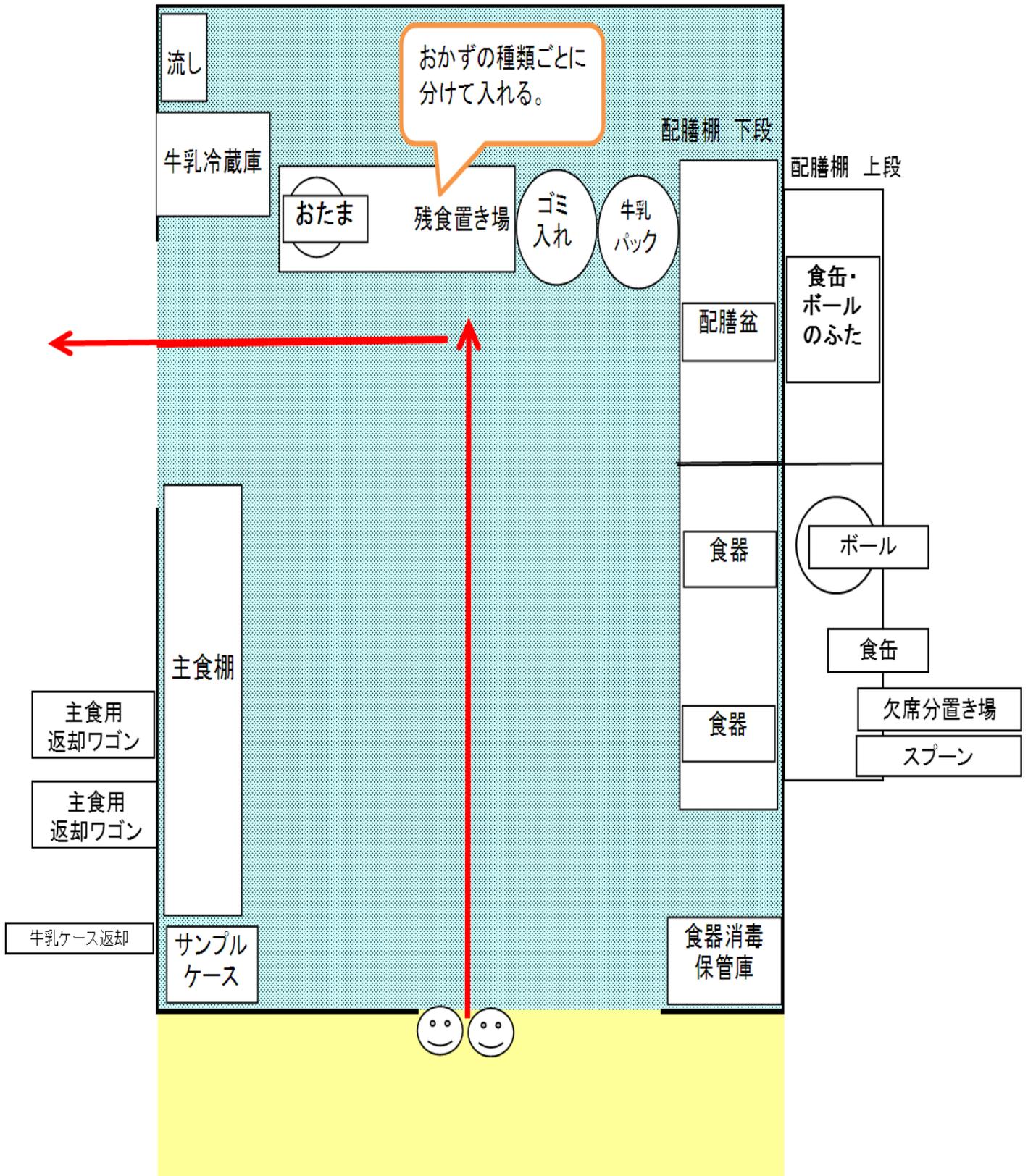
ランチルームで複数学級による会食をすることにより、学校生活を豊かにし明るい社交性や協力する態度を育てる。

#### (2) 利用方法

- ・ 10名のテーブルを基本とする。120名まで会食できる。
- ・ ストロー・お盆・ゴミ袋は各クラスよりもっていく。
- ・ 使用したい学級・学年は、職員室のホワイトボードに記入し、準備や片付けは責任を持って行うようにする。



【返却】



# 平成27年度 門司海青小学校 食に関する指導年間計画（案）

栄養教諭 小林佑子

## 1、 食に関する指導の目標

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する【食事の重要性】
- ② 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【心身の健康】
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物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【食品を選択する能力】
- ④ 食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝の心をもつ【感謝の心】
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係の形成能力を身に付ける【社会性】
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ【食文化】

## 2、 指導内容

### ○児童と会食

教室に入る際には事前に担任の先生にご相談させていただきます。

### ○給食時間の栄養指導

給食時間に栄養指導をしていきたいと思えます。

給食時間の子どもたちが会食している中で、下記の「行事食等献立」の時などに、10分程度のお話をさせていただく予定です。栄養指導の内容が決まりましたら、お知らせしたいと思います。

## 3、 献立のねらい

月	献立のねらい	行事食等献立例
4月	<ul style="list-style-type: none"><li>・新学年を迎えて、子どもの嗜好を考えた食べやすい献立を取り入れ、楽しく食べることができるようにする。</li></ul>	<給食開始> かしわめし 鯛のすまし汁
5月	<ul style="list-style-type: none"><li>・子どもの健康や成長を願い、端午の節句にちなんだ料理を知らせる。</li><li>・春に収穫した食材を取り入れ、野菜のおいしさを知らせる。</li></ul>	<端午の節句> たけのこごはん あじのつみいれ汁 柏もち
		<食育の日> ごはん かつおの角煮 甘夏かんと野菜の甘酢漬け たけのこのみそ汁

6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蒸し暑い梅雨の時期に香辛料をきかせた献立を取り入れる。</li> <li>・梅干し、梅肉を使った献立を取り入れ、先人の知恵を知らせる。</li> <li>・歯と口の健康週間にちなんで、よくかんで食べる食品を取り入れる。</li> </ul>	<p>&lt;歯と口の健康週間&gt;          ごはん          ごぼうと牛肉の炒め煮          わかめのみそ汁          梅干し</p> <p>&lt;食育の日&gt;          ごはん          いわしの梅煮          野菜のごま和え          むらくも汁</p>
7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏バテを予防し、暑さをのりきるため、食欲増進に効果のある香辛料や酢を使った献立を取り入れる。</li> <li>・暑い日が続くので、体を冷やす働きのある夏野菜を取り入れる。</li> </ul>	<p>&lt;七夕&gt;          五目ずし          そうめん汁          七夕ゼリー</p>
9月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体の調子を整える野菜を取り入れ、夏の疲れから体を回復させる。</li> <li>・月見の献立を取り入れ、自然の恵みに感謝する風習を知らせる。</li> </ul>	<p>&lt;お月見&gt;          手巻きごはん          月見汁          お月見ゼリー</p>
10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・秋に収穫した新米や食材を取り入れ、秋の味覚を知らせる。</li> <li>・目の愛護デーにちなんで、目によい食品を取り入れる。</li> </ul>	<p>&lt;食育の日&gt;          ごはん          さんまのしょうが煮          ゆかり和え          なめこ汁</p>
11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・秋から冬にかけて収穫した食材を取り入れ、季節の移り変わりを知らせる。</li> <li>・いい歯の日にちなんで、丈夫な歯をつくる食品を取り入れる。</li> </ul>	<p>&lt;食育の日&gt;          ごはん          さばのみそ煮          磯香和え          むらくも汁</p>
12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寒さに負けない抵抗力を高める冬野菜を取り入れる。</li> <li>・冬至の献立を取り入れ、病気を予防する昔からの風習を知らせる。</li> </ul>	<p>&lt;冬至&gt;          麦ごはん          鶏肉のココロ揚げ          はくさいのおひたし          かぼちゃのみそ汁</p>
1月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新年を迎えた喜びと健康を願い、正月にちなんだ料理を取り入れる。</li> <li>・地域に昔から伝わる郷土料理を知らせる。</li> </ul>	<p>&lt;鏡開き&gt;          ツナそぼろごはん          白玉雑煮          黒豆</p>

		<食育の日> ごはん 魚とだいずのみそがらめ もやしの酢の物 すまし汁
2月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寒い日が続くので、体を温める献立を取り入れる。</li> <li>・節分豆を取り入れ、厄除けや健康を願う風習を知らせる。</li> </ul>	<節分> 手巻きごはん 粕汁 節分豆  <食育の日> 牛肉のしぐれ煮どんぶり かきたま汁
3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・楽しく思い出に残るように、卒業を祝う献立を取り入れる。</li> <li>・子どもの健康や成長を願い、桃の節句にちなんだ料理を知らせる。</li> </ul>	<桃の節句> ちらしずし な花しんじょのすまし汁 ひなあられ

#### 4、その他

○ 給食の放送

給食の時間に給食委員会の児童が行います。（給食の献立についてなど）

○ クラス配布資料

絵献立表、給食頑張りカード（低学年向け）、食育資料

○ 家庭配布資料：給食だより（表面：保護者、裏面：児童）

# 牛乳パックリサイクルの全校実施

牛乳パックリサイクルについては、平成24年度より取組を開始し、平成26年度は、小学校53校、中学校2校の55校で取組を行いました。この取組は環境教育の一環として大変有意義なものであり、市の施策として平成27年度1学期より全小学校で実施します。また、納入量に応じてトイレットペーパーに還元します。

実施学年：5年生

## 実施方法

- 学級： ①廊下に水を入れたバケツ2つと水切りカゴ1つを準備<写真①>  
②飲み終えた子どもから、バケツで2回軽くゆすぐ。<写真②>  
③接着面から切り離して、水切りかごに置く。<写真③④>  
(水に濡れていれば、比較的簡単に開く。)  
④次の日の牛乳パックが入る前に、学年廊下に設置された牛乳パック専用ごみ箱に乾いた牛乳パックを入れる。<写真⑤>  
⑤ごみ箱がいっぱいになったら、ごみ保管庫(ごみと別に仕切っている)に持っていく。<写真⑥>

<写真①>



<写真②>



<写真③>



<写真④>



<写真⑤>



<写真⑥>

