



食べ物を作ってくれる人や、食べられることに感謝しましょう！

■私たちが給食を食べるためにはたくさんの人の手がかかっています。どのような人たちの協力があって、私たちは毎日給食を食べることができるのでしょうか？

米
お米作りには約半年の月日がかかります。稲刈りまで草取りや水の管理などの手間が必要です。

野菜
それぞれの野菜の特徴に合わせて、虫や病気の害を防ぐ工夫をしながら大切に育てられます。

肉・卵
牛や豚ニワトリなどが病気にならないように畜産農家さんは一時も気を抜けません。えさや温度に気を配り大切に育てられます。

魚
漁師さんの仕事場は海の上、安全にたくさん魚が捕れるよう、天気などの情報収集が欠かせません。

調理員さん
朝8時15分から222人の給食を作ります。たくさんの野菜をきれいに洗ったり切ったり料理するのはたいへんですが、みんなに美味しい給食をたべてもらえるようにがんばっています。午後からは、使った食器を洗って次の日の給食の準備をしたり、作り方やアレルギー対応についての話し合いをします。

運転手さん
給食センターから中学校へ給食を大切に運びます。

牛乳
牧場では、毎日えさをあげたり、牛の体ふきや牛舎の清掃をして、清潔にすることも大切な仕事です。そうすることでよいお乳がしぼれるからです。

給食当番のお友だち
みんなの給食を運んだりわけたりしてくれます。



★先日、3年生と4年生は「楽しい食事について考えよう」について食育の授業を行いました。野菜を育てる農家の人、食材を運ぶ人、給食を作る調理員さんたちが苦勞すること、願うこと、うれしいことはどんなことなんだろう？ということを中心にみんなで考え、「作ってくれる人たちに感謝をしながら食べる」ことの大切さを学びました。



11月9日（月）～15日（日）は朝食について見直そう週間運動です。アンケートを配布しますのでご協力よろしくをお願いします。

主食・主菜・副菜そろっていますか？
エネルギーのもとになる主食と、体を作るもとになる主菜、体の調子を整える副菜がそろって栄養バランスが整います。これに汁ものがつくとバッチリです！



【保護者の方へ】 給食費は毎月必ず納めてください。