



～ 1年生、給食開始！！ ～

2年生以上の給食が、10日から始まっています。配布済みの「食育だより」4月号では、学校給食を次のように紹介しています。

「学校給食は、成長期にある児童の心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作られています。また、行事食や郷土料理など、バラエティーに富んだ献立も登場します。お楽しみに！」とあり、学校生活の中で子どもたちが楽しみにしている時間のひとつです。

食事の内容は、ごはん週3回、パン週2回、牛乳は毎日、そこにおかずが組み合わせられます。添加物をできる限り使用していないもの、新鮮で安全なものを食材に使用しています。また、地産地消を推進し、主食のご飯に使われている米は加古川市内で収穫されたものです。

食べることは、生命維持に必要な栄養を摂取し、健康を維持・増進するうえで不可欠です。また、食事は、心身の健康だけでなく、社会性やコミュニケーション能力の向上にも寄与します。食べることは、単に栄養補給だけでなく、生活の質を高める重要な要素だと言えます。これからの給食もマナーを守って、おいしく、たのしく、しっかり食べてほしいと思っています。

そんな学校給食ですが、いよいよ1年生は、今日から給食開始です。本日のメニューは「ごはん」「ぎゅうにゅう」「かきたまじる」「いわしのしょうがに」「きんぴらごぼう」です。しっかり手洗いをして、エプロンを着て、上手に自分の給食を机まで運ぶことができました。1年生のみなさん、初めての給食はどうでしたか？



アルミ缶回収のご協力を
ありがとうございます！

アルミ缶回収で得た収益は、児童会で使い道を考え、備品購入や募金活動に使わせていただいています。

今年度も毎週水曜日がアルミ缶回収の日になっていますので、引き続きのご協力をよろしくお願いします。

～先生たちも学んでいます～

7日の始業式の午後にアレルギー対応としてエピペン研修、23日の放課後には救命救急講習を行いました。「アナフィラキシー症状及び発作時の対応」「心肺蘇生の手順」「気道異物の除去」等を学びました。

どの研修も命にかかわる大事な研修です。いざという時に、迅速かつ適切な対応ができるように、職員全員が真剣に取り組みました。

今後も、様々な研修や訓練に取り組んでいきます。子どもたちが安全で安心な学校生活を送れるよう、研鑽を積んでいきたいと思っています。

