



給食だより 6月

令和7年5月30日
目黒区立東山小学校
校長 村尾 勝利
学校栄養職員 大嶋 美樹

だんだんと気温が高くなり始めました。水分補給をこまめにして、熱中症に気を付けて欲しいと思います。

気温・湿度ともに高くなる6月は、食中毒の発生にも注意が必要です。給食では、いつも以上に衛生管理に注意を払っていきます。配膳準備も衛生に気を付け、手洗いの徹底を心がけていきましょう。



食べる力=生きる力 ～6月は「食育月間」です！



食育って どんなこと



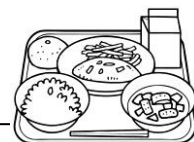
食育は「生きるうえでの基本」として、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付け、健康で豊かな毎日を送れるように実践していくことです。

6月の献立から

給食では、地産地消の取り組みとして、東京都で生産された野菜など積極的に取り入れています。今月は、八王子市産のにんにくやキャベツ、きゅうりやトマト、江戸川区産の小松菜を使用予定です。4月から、目黒区で採れ立ての野菜を届けていただいております、新玉ねぎも使用します。

また6月は「歯と口の健康週間」もあり、噛んで食べることの大切さを伝えていきます。

月末には、6年生のマナー給食も予定しています。ぜひ、家庭でも給食や普段の食事、季節の食材や料理についても話題にいただければと思います。



《昨年度から給食の生ごみ・牛乳

パックのリサイクルが始まりました。》

昨年度から、目黒区の学校給食で発生した野菜くずや調理くず、食べ残しなどの生ごみを回収し、動物などの飼料に変えるリサイクル事業を開始しました。

また、飲用牛乳のパックも回収し、リサイクル処理施設により資源化を行っています。資源は、トイレトペーパーへと製品化されます。

このような取り組みが始まりましたが、各自が

“食品ロスを減らしていく”

“飲んだ牛乳パックは、たたんで返却する”

など、資源を大切に作る心も育んでいきたいと思っています。

