

学校給食について

学校給食は、栄養のバランスがとれた食事を食べる中で、感謝の気持ちを培い、食事の自己管理能力を養い、日々の健康増進を図ろうとするものです。学校給食についてのお知らせをお読みいただき、学校給食についてご理解いただきたいと思います。

給食の献立や食べたときの様子などを話し合ったりして、給食に関心をもてるようにお願いします。

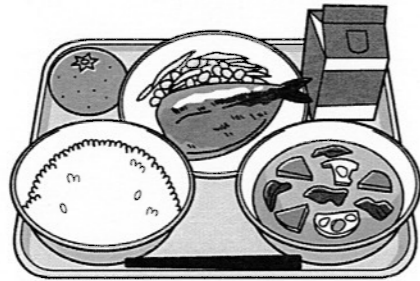
献立作りの条件

安全

- ★衛生面に気を付けます
- ★食品添加物の使用はできる限り控えます

旬

- ★できるだけ旬の食材を取り入れ、季節感が感じられるようにします



おいしさ 楽しさ

- ★食事の楽しさが感じられる献立作りを目指します

栄養

- ★成長期の子どもたちに必要な栄養を確保し、不足しがちな栄養を補います
- ★摂りすぎが心配される脂肪、動物性たんぱく質、塩分を控えます

バラエティ (味付け、調理法)

- ★いろいろな味付けや調理法を取り入れます

費用

- ★決められた予算の中でおいしいものを
- 一食当たりの給食費は
小学校 260円
中学校 280円です
[食材費のみ
※それ以外は市負担]

子どもたちに、安心して、おいしく給食を食べてもらうために、このようなことに気を付けています。



学校給食で学ぶこと

心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

<h2>学校給食の目標</h2>	<p>成長期にふさわしい栄養で健康づくり</p>	<p>食事の大切さを知り、よい食べ方を学ぶ</p>	<p>マナーを守り、助け合って楽しく食べる</p>
<p>自然が育む命の恵みに感謝する</p>	<p>食を通してつながるさまざまな人たちへの感謝</p>	<p>まじはやさしい</p> <p>国や各地域に伝わる優れた食文化の理解</p>	<p>食べ物を通して社会のしくみを学ぶ</p>

学校給食の栄養

学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養量のおよそ3分の1がとれるよう、また家庭でとりにくいカルシウムやビタミン類に関しては、必要量のおよそ2分の1がとれるよう定められています。

成長に必要な栄養量が満たされる献立作りを目指しています。



お願い

今年度も食育の観点から、行事食や旬の食材を取り入れた献立など、子どもたちにとって“生きた教材”となる献立を提供していきます。ぜひ、ご家庭でも話題にさせていただけたらと思います。

