



学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事であることはもちろん、学校教育の一環として取組を行っています。子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるため次の7つの目標を掲げています。

健康の保持増進 	望ましい食習慣を養う 	社交性及び協同の精神を養う 	生命及び自然への感謝 
勤労を重んずる態度を育成 	伝統的な食文化を知る 	食料の生産・流通への理解 	学校給食法より

献立の内容

ごはん



パン



めん類



- おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
- 行事や旬の食材、季節感を考えています。
- 地場産物を活用しています。

今年度も安全・安心でおいしい給食を考えます



学校給食は、上記の学校給食の目標を満たすよう、栄養教諭が献立を考えています。栄養教諭とは栄養士または管理栄養士、教員という2つの立場で、学校給食管理と食に関する指導の業務があり、給食の内容充実を図るとともに、給食を活用し児童生徒への食育指導を行っています。一日の食事は給食の他に、家庭での食事もありますので、家庭と連携を密にし、子どもたちの健やかな成長に寄与できるよう努めてまいります。今年度もよろしくお願いいたします。