

がっこうきゅうしょく 学校給食について



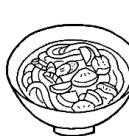
にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます。

がっこうきゅうしょく えいよう
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、食に関する知識や
じっせんりよく み きょうざい
実践力を身につけるための教材であり、学校教育の一環として取組を行っています。学校
きゅうしょくほう こ しんしん けんぜん はったつ たす
給食法では、子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるために、次の7つの目標を
かか
掲げています。

がっこうきゅうしょく もくひょう 学校給食の目標

<p>けんこう からだ 健康な体をつくる</p> 	<p>のぞましい しょくせいかつ 望ましい食生活の てほん お手本になる</p> 	<p>たす あ きょうりよく 助け合い、協力して たの だ 楽しく食べる</p> 	<p>しぜん めぐ 自然の恵みに かんしゃ 感謝する</p> 
<p>はたら ひと 働く人たちに かんしゃ 感謝して食べる</p> 	<p>ちいき しょく し 地域の食を知り みらい つた 未来に伝える</p> 	<p>しょく とお しゃかい 食を通して社会の しくみを知る</p> 	

こんだて ないよう 献立の内容

<p>ごはん</p>  <p>しゅう 週3~4回</p>	<p>パン</p>  <p>つき かいていど 月2回程度</p>	<p>めん類</p>  <p>しゅう かい 週1回</p>	<p>ぶくしょく にもの や もの あ もの 〇副食(おかず)は、煮物・焼き物・揚げ物・ いた もの む もの あ もの しるもの へんか 炒め物・蒸し物・和え物・汁物など変化を つけています。 ぎょうじ しゅん しょくざい きせつかん かんが 〇行事や旬の食材、季節感を考えています。 じ ば きんぶつ かつよう 〇地場産物を活用しています。</p>
---	---	--	--

まいつき こんだてひょう かくにん 毎月の献立表をご確認ください

しょくちつ
食物アレルギーは、にゅうじきにもっともおお、ねんれいあがるととも げんしょう
減ります。
しかし、なか かくどうきいこう しょうじょう ばあい
中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。
きゅうしょく はじ た しょくざい ばあい たいちょう ととき
給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずはご家庭で
た
食べることをおすすめします。まいつきはいふ こんだてひょう こんだてめい
毎月配布している献立表には、献立名や
しょう しょくざい かが かくにん
使用している食材などが書かれていますので、ご確認ください。

