

食育だより

がつこう
4月号



かみやまちょうがつこうきゅうしょく
神山町学校給食センター







ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、「生きた教材」としてさまざまなことを学ぶ機会となるものです。給食センターでは今年度も引き続き、安全・安心な学校給食を提供できるよう、心を込めておいしい給食づくりに努めていきます。



学校給食の7つの目標

学校給食は、学校における食育を推進するための効果的な教材として活用するべく、7つの目標をもって実施されています。

<p>学校給食の目標</p> <p>※「学校給食法」第2条より 抜粋・要約</p>	<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③明るい社会性と協同の精神を養うこと。</p> 
<p>④自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 	<p>⑤食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝すること。</p> 	<p>⑥伝統的な食文化を理解すること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しく理解すること。</p> 

神山町の学校給食について



【主食】

①ごはん（月・水・金）
徳島県産のお米を給食センターで炊飯しています。

②パン（火・木）
あけぼの堂さんから各学校に当日配送されています。

【牛乳】

徳島県産の牛乳が毎日つきます。成長期の子どもたちに不足しがちなカルシウムやビタミン、たんぱく質などの栄養を補います。

【副食】

安全面や栄養価を考え、さまざまなおかずを作っています。旬の食材や地場産物をできるだけ使うようにしています。

給食当番の身だしなみ

