

にこにこ😊ランチ 4月

給食だより
国見学校給食
共同調理場
発行：4月8日
文責：重光恵美

ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年も1年間、よろしくお願いします。

食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒やウイルスなどを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。そして、机の上もきれいに拭いてからおぼんをおきましょう！



地場産物の活用状況(生野菜)

給食センターでは、[道の駅くにみ]を通じて国見でとれた野菜・くだものを仕入れて給食で使うよう心がけています。

毎月の給食だよりで、どのくらいの野菜(生野菜)・くだものを使用したかお知らせしていきます。また、精白米・小ねぎ・もち米は年間を通して国見産のものを使用しています。



令和6年度の使用量



総生野菜使用量は 2806 kg
国見産生野菜使用量は 525 kg
活用率は 18.7% でした。



学校給食を通して学ぶこと

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」
第二条より抜粋・要約

① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



② 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。



③ 明るい社会性と協同の精神を養う。



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。



⑤ 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。



⑥ 伝統的な食文化を理解する。



⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



給食を食べるときに気をつけたいこと



よい姿勢で食べる。



食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。



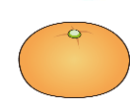
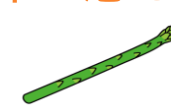
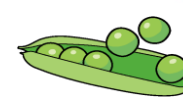
食事にふさわしい話をする。



食器は大切に使う。



春を感じる食べもの



たけのこ

グリンピース

アスパラガス

いちご

あまなつ

さわら