

🌸 ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食は、教育の一環として栄養バランスの整った食事をする事で、心身ともに健全に成長し、食に関して学ぶことをねらいとして作られています。

学校給食の内容

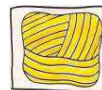
主食 パン 岐阜県産の小麦粉を50%使用しています。



米飯 岐阜県産「はつしも」を使い、麦を10%混ぜて炊いてあります。

麺 岐阜県産の小麦粉を50%使用したソフト麺、その他にうどんと中華麺があります。

牛乳 日本人に不足しがちなカルシウムを補給します。毎日つきます。



副食 旬の食材を取り入れ、和・洋・中華とさまざまな料理を作ります。

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。



③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。



④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。



⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。



⑦食料生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

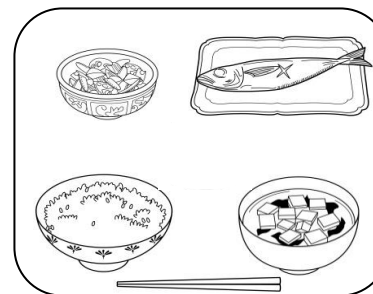


伝えよう日本の味 【日本型食生活を大切に！】

日本型の食事とは、米飯を中心にして、魚・肉・大豆・いも・野菜・海藻・果物など、さまざまな食品を組み合わせた献立です。また、四季折々の旬の食材を取り入れたり地元の食材を使ったりと、今の時代だからこそ見直したい食事形態です。

副菜

主菜



主食

汁物