



ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新しい1年がスタートしました。みなさんが安心して給食を食べることができるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。



学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

〈学校給食の内容〉

- 主食 米飯 岐阜県産「はつしも」を100%使い、麦を10%混ぜて炊いてあります。
- パン 岐阜県産の小麦粉を50%使用しています。
- 麺 岐阜県産の小麦粉を100%使用した「うどん」、岐阜県産の小麦粉を50%使用した「ソフト麺」、その他「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。毎日付きます。
- 副食 旬の食材を取り入れ、和食・洋食・中華などいろいろな料理を作ります。



伝えよう日本の味

《日本型食生活を大切に》

日本型食生活とは、ご飯を中心に、魚・肉・大豆・海藻・野菜・いも・果物など、さまざまな食品を組み合わせた献立です。ご飯と汁物にバラエティのあるおかずを組み合わせた「和食」の基本形と言うべきものです。栄養バランスがよく、日本人の平均寿命が長い理由とも言われています。日本型食生活を実践して、健康的な食生活を送りましょう。



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</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。</p> 	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</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。</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。</p> 	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</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。</p> 