



ご入学・ご進級おめでとうございます



<学校給食の内容>

主 食 米飯：岐阜県産「ハツシモ」を100%使い、大麦を10%混ぜて炊いています。

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」と50%使用した「ソフト麺」、
その他に「中華麺」「スパゲッティ」「焼きそば」などがあります。

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200mlが1本つきます。

副食：旬の食材を取り入れ、和・洋・中華などいろいろな料理を作ります。

バラエティーに富んだ献立を提供します。

「学校給食」は **生きた教材** です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることなどを目的としています。栄養補給にとどまらず、教育の一環に位置付けられ、学校給食の目標を達成することを目指しています。

● 給食には、たくさんの学びが詰まっています....



伝えよう日本の味

《日本型食生活》

「日本型食生活」とは、お米を中心にして、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食事を日常的にすることです。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」を意識して、健康的な食生活を送りましょう。

《たけのこ》

春になると野山では「たけのこ」の頭が出てきます。「たけのこ」は、竹の若い茎のことを言います。「たけのこ」を収穫できる期間は、芽を出してから少しの間だけで、その期間を過ぎると硬くなり、さらに大きくなると竹になり食べられなくなります。

茹でてすぐの新鮮な「たけのこ」は、一年を通して今の時期だけ食べることができるので、とても貴重です。

