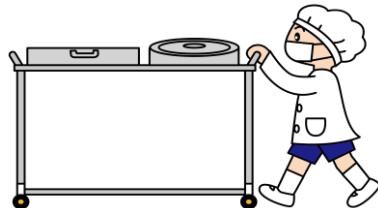


4月 食育だより



がつ こう きゅう しょく 学校給食について

がつ こう きゅうしょく 学校給食とは



がつこうきゅうしょくほう もと きょういくかつどう いっかん
「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として
じつし せいかうき じどうせいと しんしん けんぜん はつたつ えい
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
よう じょくじ ていきょう のぞ しょくしゅうかん しょく かん
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
じっせんりょく み じゅうよう きょうざい やくわり にな
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。

がつ こう きゅうしょく 学校給食 もくひょう の目標

※「学校給食法」第2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、健全な食生活を営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 食生活が多くの人々の勤労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。 | | |
| | | |

えい よう かん り こん だて さく せい 栄養管理と献立作成



がつこうきゅうしょくせishishukijyun もと えいようし こんだて さくせい
「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」
にち ひつよう えいようりょう ぶん ていど めやす がつこうきゅうshyukseishukijyun
では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭で
しょくじ ふそく えいようそ おぎな きじんち さだ
の食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。
しゅしょく いわせい ふくさい しるもの きゅうにゅう く あ きほん しょくひん ちょうり ほう
「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を
とい ざようじょく きょうどりょうり かいこく りょうり と こんだて じつ
取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。



えい せい かん り 衛生管理

あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう
安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、
えいせいかんり てつい つと
衛生管理の徹底に努めています。

がつこうきゅうshyukseiseikinri kijyun もと
「学校給食衛生管理基準」に基づき、

- | | | | |
|-----------------------------------|---|---|--------------------------------------|
| 調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。 | 野菜・果物は流水で3回以上洗います。 | 生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。 | 調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。 |
| | | | |
| | しょくざい いぶつこんにゅう
※食材に異物混入がないかもチェックします。 | かねつ しょくひん ちゅうしんおん
※加熱した食品は、中心温度を測定します。 | |