



# 給食だより



ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期がスタートして、楽しい給食が始まります。毎日の給食が楽しみのひとつとなるように、安全安心な給食を心を込めてつくります。1年間よろしく願いたします。

おとなになっても健康でいきいきとすごせるように、成長期のうちに望ましい食生活を身につけることが大切です。学校給食の目標のもと、給食を中心に様々な活動します。



## 学校給食の目標



- 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、健全な食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の理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

資料 「学校給食法」

### 給食当番

協力して順番に給食当番をします。週末にエプロンの洗濯をお願いします。



### 給食の指導

先生も配膳に立ち会い一緒に食べています。食材や栄養などの指導を行います。



### 献立コンクール実施

中学校では、地場産物を使い栄養バランスのとれた給食を考えます。実際に給食に出ることもあります。



### 地元の味 食文化

ごはんは能美市産こしひかり、牛乳は石川県産、食材はゆずや丸いも、なすなど地場産物や国産のものを使用するようにしています。郷土料理や世界の料理も取り入れ、食文化の理解を深めていきます。



### 味付けの工夫

薄味でもおいしく感じられるように、かつおぶしや昆布でだしをしっかりとるようにしています。



### 100%食材費

給食費は100%食材費にあてています。集金にご協力をお願いいたします。



給食だよりは、

## 『食に関する話題』

を 紹 介 し ま す。

早寝早起き朝ごはんや、食事のマナーなど、さまざまなテーマについて紹介していきます。また、給食で登場するメニューのレシピも紹介します。ぜひお家で作ってみてくださいね。

