

食育だより

令和6年4月号
岐阜市立市橋小学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食は、児童生徒の心とからだのよりよい成長を願い、「学校給食法」に基づいて実施されています。また、下のような「食育の視点」を大切にし、給食を生きた教材として活用しながら食育を推進しています。

【食育の視点】

1. 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

2. 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

3. 食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

4. 感謝の心

食物を大切にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

5. 社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

6. 食文化

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

【岐阜市の学校給食】

☆献立について

和食を中心に、洋食や中華料理等を取り入れています。

主食:ごはん・パン・麺
牛乳:毎日1本(200ml)
主菜:肉・魚・卵等のおかず
副菜:野菜・豆・海藻等のおかず
汁物:みそ汁・スープ等
(デザート:果物・ヨーグルト等)



【献立例】

☆使用食材について

- ・食材は国産を中心に配合内容も精査して選定しています。
- ・牛乳は岐阜県産を100%、米は岐阜県産ハツシモを100%、パンやソフト麺の小麦粉は岐阜県産小麦を50%使用するなど地産地消を大切にしています。
- ・どの料理にも岐阜県産の食材を使った「ふるさと食材の日」をひと月に2回設け、県内産食材を積極的に使用しています。

☆給食キャラクターの紹介☆

給食キャラクターは、毎月の盛り付け表に登場します。

てっちゃん
鉄がたっぷりの
献立に登場



せんいくん
食物繊維たっぷりの
献立に登場



わしょっくん
和食(日本型食事の
日)に登場



ぎふ犬(けん)
「ふるさと食材の
日」に登場



味の旅 日本
日本各地の郷土料理
を紹介する献立
に登場



今月の献立テーマ:安全・安心な給食

4月は新年度の始まりです。給食時間が少しでも心安らぐ時間となるように、親しみがあり、食べ慣れた料理を中心に献立を作成しました。また、安全で衛生的な作業、食物アレルギー対応を考慮した献立としました。