



令和3年4月
岐阜市立華陽小学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度になり、子供たちは期待に胸をふくらませていることと思います。子供たちが、心もからだも大きく成長し、健康であることは、とても大切です。学校給食は、成長期にある児童生徒の心とからだのよりよい成長を願い、かつ、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たしています。

【食に関する指導の目標】

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、食品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、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。



☆岐阜市の学校給食について☆

○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。
牛乳：毎日つきます
主食：米飯・パン・麺
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)

○使用食材について

牛乳は岐阜県産を100%、米も岐阜県産を100%（ハツシモ、ほしじるし）、パンや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。
食材は予算が許す限り国産にこだわり、配合内容も精査して物資を選定しています。
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☆

てっちゃん



鉄分の豊富な献立に登場します

せんいくん



食物せんいが豊富な献立に登場します

わしょっくん



和食（日本型食事の日）の献立に登場します

ぎふ犬（けん）



「ふるさと食材の日」に登場します

味の旅 日本



日本各地の郷土料理を紹介する献立につきます