

食育だより



ご入学・ご進学、おめでとうございます。

新年度になりました。今年度も心身の健やかな成長を願い、栄養バランスを考えた魅力ある学校給食をお届けします。学校給食調理は、株式会社 デリ・ジャパンさんに委託しています。470食の給食づくりをこの調理員さんとがんばります。学校栄養職員は、野々村美和子と申します。よろしくお願いいたします。



4月の給食紹介

4月は、給食の時間が少しでも心安らく時間になるように願い、皆さんにとって親しみがあり、食べ慣れた献立になっています。美味しくいただきます。

4月10日(月) 入学祝いの献立 ご飯 牛乳 和風ハンバーグ 沢あざみのきんぴら アサリの味噌汁
お祝いデザート

4月25日(火) 味のたび～岐阜県～ ふるさと食材の日
ご飯 豚肉の味噌炒め 五目豆 すまし汁
(豚肉 赤味噌 大豆 豆腐 ほうれん草)

4月26日(水) ふるさと食材の日 ご飯 牛乳 ニジマスのよもぎ揚げ 小松菜のそぼろ炒め 岐福味噌汁
(ニジマス よもぎ 米粉 豚肉 もやし 小松菜 豆腐 赤味噌 なめこ)

【食に関する指導の目標】

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って、提供されています。また、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う重要な役割があります。

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。



(献立について)

- ◇米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。

