

ご入学・ご進級おめでとうございます！いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子供たちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めて美味しい給食作りに努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>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。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>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。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>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。</p>	<h3>食文化</h3> <p>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。</p>

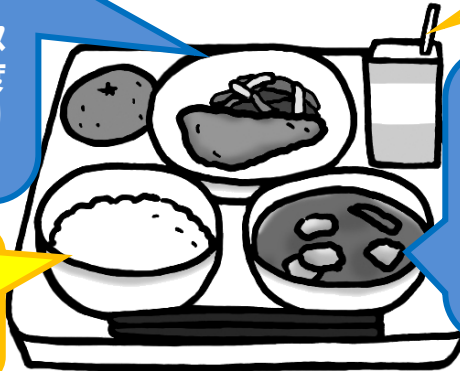
出典：文部科学省「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」(H31.3)

★野々市市内の小学校の給食内容

野々市市内5校の小学校の給食は、野々市市小学校給食センターで作られ、学校に配送されています。

献立によって和洋中の変化をつけています。また、地場産物や、行事食、テーマをもった献立を取り入れ、実施しています。今年度は日本の味めぐりの献立を取り入れる予定です。

野々市産コシヒカリを使用した米飯給食を原則週5回実施します。



牛乳は毎日つきます。

食品は産地や原材料、品質価格などを確認し、安全安心なものを選定しています。また、徹底した温度管理、衛生管理に基づいた調理を行っています。

学校給食は小学生が1日に必要とする栄養量のおよそ1/3、また不足しがちなカルシウムは1/2がとれるように献立が作られています。

献立は、中学年を基準に作られており、低学年・高学年は主食や副菜の量で調整しています。

- エネルギー 650Kcal
- たんぱく質 27g
- 脂質 18g
- カルシウム 350mg
- 鉄 3.0mg
- 食物繊維 4.5g
- 塩分 2g未満 など