

４月号

野々市市小学校給食センター

　ご入学・ご進級おめでとうございます。子どもたちの心と体の健やかな成長を支え、元気に楽しい学校生活を送ることができるよう、今年度も安全で安心、そしておいしい給食をとおして応援していきたいと思います。よろしくおねがいします。

★学校給食とは…？

学校給食は、教育活動の一環として行います。

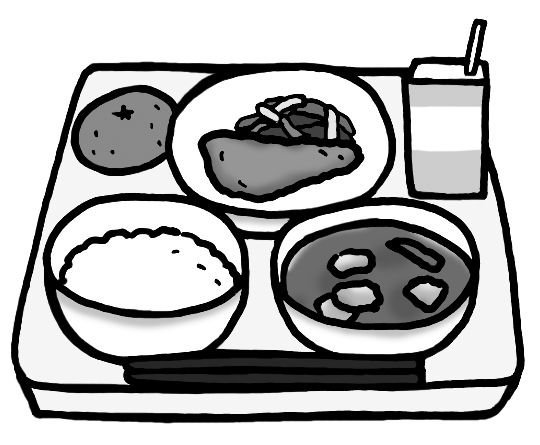
食育の観点から、７つの目標が定められ、実施されています。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3_04_02.png  学校給食の目標 | 成長期にふさわしい  栄養で健康な心身を  つくる | 食事の大切さを知り、  よい食べ方を学ぶ  3_07_05.png | マナーを守り、助け  合って楽しく食べる |
| 自然が育む命の恵みに  感謝する  3_08_15.png | 食をとおしてつながる  様々な人たちに、感謝  3_08_17.pngする | 国や各地域に伝わる  優れた食文化を理解  GA12_15.JPGする | 食べ物をとおして  社会の仕組みを学ぶ  3_07_12.png |

★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。



　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。

　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。

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