

給食だより 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く思います。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。



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

★野々市市内の小学校の給食内容

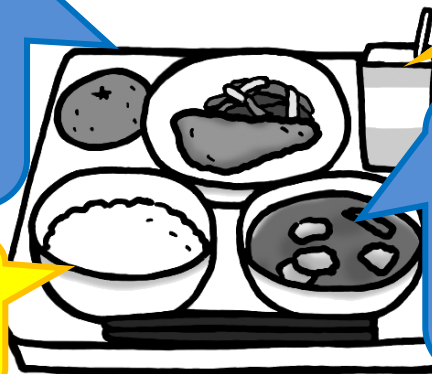
野々市市内5校の小学校の給食は、野々市市小学校給食センターで作られ、学校に配送されています。

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(お祭り)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