

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も安全でおいしい給食を通して、子どもたちが楽しく元気に学校生活を送ることができるよう応援してきたいと思います。

学校給食の7つの目標

① 健やかで丈夫な体をつくる



② 食事の大切さを知り、よい食べ方のお手本にする



③ マナーを守り、協力して楽しく食べる



④ 自然の豊かな恵みを感じ、命を大切にする



⑤ 食べ物を大切に、かかわる人々に感謝する



⑥ 地域、伝統の食を知り、未来に伝える



⑦ 食を通して社会のしくみを知る



学校給食は学校教育活動の一環として7つの目標を掲げ、実施されています。また、学校の「食育」は学校給食を「生きた教材」として、給食の時間や各教科等の学校教育活動全体を通して行われています。

給食の時間では、栄養バランスのとれた食事をクラスのみみんなで楽しく食べる中で、食事のマナーや、協力の大切さ、感謝の心を育む「食育」が進められています。

学校給食の食事内容

主食

野々市産コシヒカリを使用した米飯給食を週3回、パン給食を週2回実施しています。



主菜・副菜・汁物

献立によって和・洋・中と変化をつけています。県内外の郷土料理や野々市市の地場産物を取り入れた献立を実施しています。

牛乳

毎日給食につきます。丈夫な歯や骨を作るカルシウムをはじめ、成長に欠かせない栄養をバランスよく含んだ食品です。

食品は産地や原材料、品質・価格などを確認し、安心安全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。

エネルギー 640Kcal たんぱく質 24g 脂質 20g
カルシウム 350mg 鉄 3.0mg
食物繊維 5g 塩分 2.5g未満 など

野々市市内の小学校の給食は、「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。

