

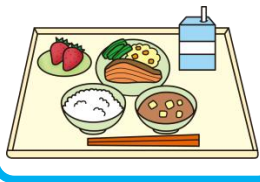
ご入学・ご進級おめでとうございます。子どもたちの心と体の健やかな成長を支え、元気に楽しい学校生活を送ることができるよう、今年度も安全で安心、そしておいしい給食をとおして応援していきたいと思っております。

## ★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。  
食育の観点を踏まえ、7つの目標が定められ、実施されています。



### 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



### 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



### 食をとおしてつながる様々な人たちに感謝する



### 国や各地域に伝わる優れた食文化を理解する



### 食べ物をとおして社会の仕組みを学ぶ

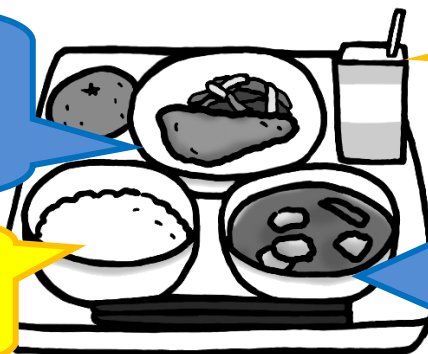


## 野々市市小学校の学校給食の内容

野々市内、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、地場産物や全国各地の料理を取り入れた献立を実施しています。

野々市産コシヒカリを使用した米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施しています。



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。

食育の日(毎月19日)の献立や行事食、旬の材料を使った料理など、多彩な献立を計画しています。

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 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