

# 4月給食だより



さめがわむらがっこうきゅうしょくセンター  
鮫川村学校給食センター

## ご入学・ご進級おめでとうございます



いろど ゆた はなばな さき ほこ なか 彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの<sup>しんにゅうせい</sup>新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。「みんなで食べる」ことは、<sup>しょくじのじかん</sup>食事の時間が楽しくなるだけでなく、<sup>しょくじのマナー</sup>食事のマナーを学ぶ機会となったり、<sup>すき嫌いを改善したり</sup>好き嫌いを改善したり、<sup>かいわをとお</sup>会話を通してコミュニケーション能力を高めるなどよい<sup>こうか</sup>効果があります。<sup>きゅうしょく</sup>給食では、<sup>ともだち</sup>友達や先生と、<sup>かてい</sup>家庭では、<sup>かぞく</sup>家族で<sup>しょくたく</sup>食卓を囲んで、<sup>たのしいしょくじ</sup>楽しい食事（<sup>きょうしょく</sup>共食）の時間を過ごしましょう。



### 鮫川村学校給食センターの運営方針 重点目標

- ① <sup>こんだてないよう</sup>献立内容の<sup>じゅうじつ</sup>充実を図り、<sup>はか</sup>バランスのとれた<sup>えいようゆた</sup>栄養豊かな<sup>きゅうしょく</sup>給食づくりに努める。
- ② <sup>えいせい</sup>衛生的で<sup>あんぜん</sup>安全かつ<sup>あんしん</sup>安心して<sup>た</sup>食べられる<sup>きゅうしょく</sup>給食づくりに努める。
- ③ <sup>たの</sup>楽しく<sup>よろこ</sup>喜んで<sup>た</sup>食べられる<sup>きゅうしょく</sup>給食づくりに努める。
- ④ <sup>しょくじゅうかんおよ</sup>食習慣及び<sup>えいようしどう</sup>栄養指導の<sup>じゅうじつ</sup>充実を図る。
- ⑤ <sup>しょくざいせいさん</sup>食材生産への<sup>りかい</sup>理解を<sup>ふか</sup>深め、<sup>かんしゃ</sup>感謝の<sup>こころ</sup>心を<sup>そだ</sup>育てる<sup>きょういくかつどう</sup>教育活動を<sup>すいしん</sup>推進する。
- ⑥ <sup>ふるさと</sup>ふるさとの<sup>しょくぶんか</sup>食文化を<sup>つた</sup>伝え、<sup>きょうどあい</sup>郷土愛を<sup>そだ</sup>育てる<sup>きゅうしょく</sup>給食づくりに努める。
- ⑦ <sup>じもと</sup>地元で<sup>せいさん</sup>生産される<sup>しゅん</sup>旬の<sup>しょくざい</sup>食材を<sup>しゅん</sup>旬の<sup>きせつ</sup>季節に<sup>た</sup>食べる「<sup>しゅんさいしゅんしょく</sup>旬菜旬食」と「<sup>ちさんちしょう</sup>地産地消」を<sup>すいしん</sup>推進する。



### 給食センターよりごあいさつ

4月7日（火）から今年度の給食がスタートします。鮫川村学校給食センターでは、<sup>あんぜん</sup>安全・<sup>あんしん</sup>安心な<sup>きゅうしょく</sup>給食を<sup>とど</sup>届けられるよう、<sup>しょくいんいちどうこころ</sup>職員一同心を<sup>こ</sup>込めて<sup>おいしい</sup>おいしい給食<sup>きゅうしょく</sup>作りに努めていきます。そして、<sup>こども</sup>児童・<sup>せいと</sup>生徒のみなさんが、<sup>がっこうきゅうしょく</sup>学校給食や<sup>かてい</sup>家庭での<sup>しょくじ</sup>食事に、<sup>きょうみかんしん</sup>興味関心を持てるよう<sup>と</sup>取り組んでいきたいと思います。  
1年間よろしくお願ひいたします。



# 学校給食について

## 学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



## 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>

# 給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

**副菜・汁物**

野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物

**牛乳**

骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

**主菜**

魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

**主食**

ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品



〔ごはん・牛乳・豚肉のじゅうねん焼き・大根の炒め煮・白菜のみそ汁〕