



# 4月 給食だより

笠岡市学校給食センター  
◆おうちの人と読みましょう。



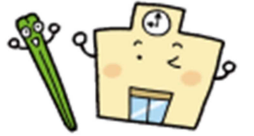
【毎月19日は食育の日】



新しい年度を迎え、夢と希望いっぱいの新学期に胸をふくらませていること  
しょう。心も体も日々成長していく子どもたちを、今年度も給食作りで応援  
していきます。楽しみにしてもらえようおいしい学校給食を目指してがん  
ばります。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。



### 学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より  
抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		

### 栄養管理と献立作成

### 栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、笠岡市の児童生徒の実態を考慮しながら、栄養教諭が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

げんき おお  
元気で大き  
くなってほ  
しいな！



### 衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は自分と同居家族の健康チェックをし、身だしなみを整えます。</p>	<p>野菜・果物は一枚ずつ流水で3回以上洗います。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱し、温度や時間を記録しておきます。</p>	<p>調理後2時間以内に食べることができるよう、時間を考えて調理します。</p>
---	-------------------------------	--	--