

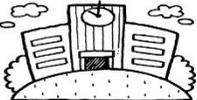
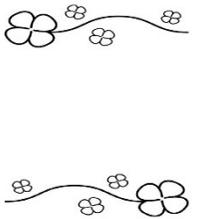
# 4月 給食だより

令和4年4月  
甘楽町学校給食センター

元気いっぱいの新入生を迎え新学期が始まりました、学校給食は子どもたちが栄養バランスのとれた食事をクラスの仲間や先生と一緒に食べ、そのふれあいの中で心を豊かにし、体の健康を育てていきます。さらに、給食を「生きた教材」として、健康的に過ごすための良い食べ方やマナー、協力の大切さや感謝の心を育む食育が進められます。今年度も楽しく、安全でおいしい給食を目指してまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

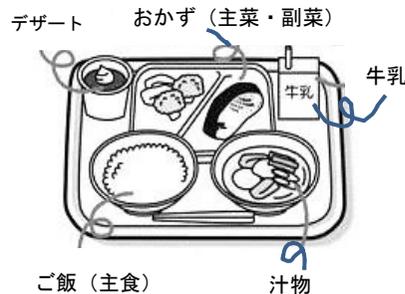
## ●学校給食目標について

学校給食法に定められた7つの目標に沿って献立を作成しています。

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。</p> 	

## ●給食内容について

- 主食・・・米飯は、火・水・金、パン・麺は、月・木です。ご飯は、給食センターで炊飯しています。
  - 飲物・・・基本的に毎回200mlの群馬県産の牛乳が付ききます。献立によって飲むヨーグルトなどが付ききます。
  - 主菜・・・魚、肉、卵料理などを主にした料理で、小学校、中学校同じ物ですが、大きさや個数を変えて提供しています。
  - 副菜・・・旬の野菜や海藻などを使った和え物やサラダ、煮物などを提供しています。年齢に合わせて材料の切り方や味付けを変えて作っています。
  - 汁物・・・郷土料理や地元の食材を取り入れて作っています。
  - デザート・・・季節の果物や四季折々の行事に合わせたデザートを提供することもあります。
- ☆日本の食文化を大切にしてほしいという願いから水曜日は和食の献立を取り入れています。
- ☆各学校からのリクエスト献立を毎月1校ずつ取り入れています。



## 給食目標

給食の  
準備や後片づけを  
上手にしよう!



## ●学校給食摂取基準について

区 分	小学生(低)	小学生(中)	小学生(高)	中学生
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%			
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%			
ナトリウム 食塩相当量(g)	1.5 未満	2.0 未満	2.0 未満	2.5 未満

※文部科学省による「学校給食実施基準」に沿って献立を作成しています。

## ●食に関する指導について

給食センターの食に関する指導の年間計画に基づいて、小中学校の給食時の訪問指導、掲示物の作成などを行っています。また、各学校と連携して学級活動等で食に関する授業を行っています。



## ●給食に使用する食材について

甘楽・富岡地区で栽培された米や野菜、果物を積極的に使用しています。(じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ねぎ、にら、かぼちゃ、なす、ごぼう、さといも、はくさいなど)