

学校給食だより

平成27年度
4月号

＜江田島学校給食共同調理場＞

春の訪れとともに新学期がはじまりました。児童生徒のみなさん、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ご支援できるよう、今年度も安全で安心、そしておいしい給食をお届けしていきます。



学校給食のご案内



学校給食は戦後、成長期にある子どもたちの健康な体づくりに栄養面で役割を果たしてきました。現在はさらに子どもたちの生きる力を育む食育の観点から、生涯を通して健康で充実した生活を送るための望ましい食生活の基礎基本を身につけ、感謝の心や社会性を養い、伝統的な食文化の継承や国際理解なども含めた7つの目標を定めて実施しています。

がっこうきゅうしょく
学校給食
もくひょう
の目標

せいちょうきにふさわしい
えいよう
栄養で健康づくり。

しょくじの大切さを知り、よい食べ方を学ぶ。

しょくじマナーを守り、助け合って楽しく食べる。

しぜんが育む食物の恵みに感謝する。

いただきます

食を通してつながるさまざまな人々への感謝の気持ち。

ごちそうさま

かくちみやかくこくに伝わる優れた食文化を理解する。

食を通して社会のしくみを学ぶ。

がっこうきゅうしょく しょくじないよう 学校給食の食事内容

1日に必要な食事摂取基準量（栄養量）の1/2～1/3量を学校給食で摂取できるよう努めています。

- **主食**
ごはん：広島県産の一等米を使用。白ごはんを中心に時々変りごはんもあります。今年度から江田島調理場で炊飯したごはんをお届けします。
パン：無漂白の小麦粉を使用。基準コッパンを中心に時々変りパンやナンなどもあります。
- **牛乳**
日々成長している子どもたちに必要なたんぱく質、カルシウム、ビタミン類などが牛乳には含まれています。
- **副食**
子どもたちの食体験が豊かになるように、バラエティーに富んだ献立を心がけています。また、江田島市を始め、全国各地の郷土の味、地域の産物、各種行事食などもとり入れています。そして、安全で安心な学校給食を提供できるよう、衛生管理に十分留意して調理をしています。

月曜日	ごはん	牛乳	副食
火曜日	ごはん	牛乳	副食
水曜日	めん（+小型パン）	牛乳	副食
木曜日	ごはん	牛乳	副食
金曜日	パン	牛乳	副食

※ 水曜日は、献立内容によって、めんと小型パンの併用主食となることもあります。



今年度より、学校給食調理場の再編に伴い、江田島学校給食調理場では、切串小学校、江田島小学校、柿浦小学校、江田島中学校、大柿中学校の児童生徒のみなさんの給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。