



学校給食は、「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、望ましい食習慣と職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を担っています。

## 学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p><b>1</b> 適切な栄養の摂取</p>	<p><b>2</b> 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><b>3</b> 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p><b>4</b> 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><b>5</b> 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p><b>7</b> 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

## 学校給食について ~こんなことに気をつけています

**食材**

- ☆お米は名寄市風連町で作られた「ななつぼし」で美深米穀小売組合を通して納品され、給食センターで炊飯しています。
- ☆パンは美深の花月堂で作られています。
- ☆麺は名寄の東洋製麺製造です。
- ☆農産物は地元で収穫される野菜を積極的に取り入れています。
- ☆牛乳は毎日つきます。成長期に必要なカルシウムやタンパク質がたくさん含まれた大切な栄養源です。しっかり飲むことが大切です。
- ★ごはん ⇒ 月、木、金曜日
- ★カレー、丼もの ⇒ 水曜日
- ★麺 ⇒ 火曜日
- ★パン ⇒ 木曜日 (隔週木曜日)

**栄養**

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の1/3程度とれるようにしています。

学校給食は生きた教材です。



**調理・衛生**

野菜や果物は流水で3回以上洗い、野菜はすべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には最新の注意を払っています。



※箸やスプーンは各自持参になります。献立に合わせて持たせてください。

**給食費についてのお願い**

給食費は、食材の購入にあてられ、子どもたちに安全な給食を提供するための大切な費用です。期日までに納入していただきますよう保護者のみなさまには、ご理解・ご協力いただきたく、お願い申し上げます。

期日までに納入をお願いします。

