



学校給食は「食」を学ぶ時間です!

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。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

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。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

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。

5 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。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

学校給食について

- ☆お米は名寄市風連町で作られた「ななつぼし」です。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。
- ☆麺は今年度から道東製めん（釧路市）となります。
- ☆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、水、木曜日
- ★カレー、井もの ⇒ 火曜日
- ★麺 ⇒ 金曜日
- ★パン ⇒ 木曜日（隔週木曜日）

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。

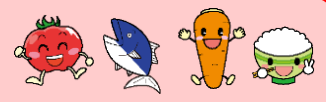
学校給食は生きた教材です。



※麺業者の変更に伴い、井・麺の提供曜日が変更となっています。

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。