



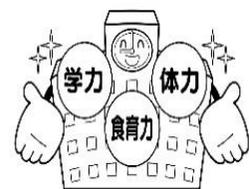
ハッピーランチ



担当	4月	
栄養士：比嘉 彩乃 知名 麻莉	食育の目標	学校給食について知ろう
978-3522 (与勝調理場)		



入学・進級おめでとうございます。寒さもやわらぎ、春風の心地よい季節となりました。新年度の給食もいよいよスタートします。これから食育だより「ハッピーランチ」をとおして、食育目標に沿った食に関する情報や、学校での食育の取組等を発信していきたいと思っております。どうぞよろしくお祈りいたします。



学校給食はこのようにしてつくられています

栄養管理と献立作成



学校給食は、国で定められている栄養の基準を踏まえ、1日で必要な栄養量の3分の1程度を目安にして栄養士が献立を作成しています。特に、不足しがちな「カルシウム」は1日の半分の量が取れるようにしています。また、料理は様々な食品や調理法を用いて、行事食や郷土料理、世界の料理を取り入れ、魅力ある献立になるよう工夫しています。



学校給食について

学校給食とは

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ているものです。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、食に関する知識を深め、望ましい食習慣と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があります。



衛生管理

子ども達に「安全・安心な給食」を届けるため、調理場では衛生管理基準に基づいて、調理を行っています。

食事の重要性

健康! 健康!

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康

健康!

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心

食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

給食をつくる調理員は、毎日健康チェックを行い、身だしなみをきれいに整えています。	食材は、鮮度や異物が入っていないか確認して、流水で3回以上きれいに洗います。	生で食べる果物など以外は、すべて加熱しています。(食中毒予防のため85℃以上まで加熱します)	出来上がった料理は、2時間以内に食べられるように、時間を考え調理をしています。
--	--	--	---

給食に関する質問

Q. 給食費は何に使われていますか?

給食費は子ども達に美味しい給食を作るための食材費となります。地域でつくられた新鮮で安心安全な食材を積極的に取り入れ、成長期の子ども達のために、栄養バランスのよい美味しい給食をつくっています。

Q. 給食は何名で作っていますか?

与勝調理場では、平敷屋、勝連、南原、与那城、高江洲、彩橋小学校6つの小学校と、彩橋、与勝、与勝第二中の3つの中学校と、赤道、与那城こども園の2園の合計3300名分の給食を25名の調理員さんで作っています。