



4月食育だより



ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。

皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。

1年間、よろしくお願い致します。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事の形態や味付け、食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶことができますようにしています。



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、健全な食生活を育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 食生活が多くの人々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。 		

彦根市学校給食センターの給食について

- ・お米…湖東圏域産「秋の詩」を使用します。
- ・パンやめん…滋賀県産小麦を100%使用しています。隔週で水曜日に使用します。
- ・おかず…旬の食材や、地域の食材、国産の食材を中心に、肉、魚、卵、大豆や野菜、きのこ、海藻などいろいろな食品を取り入れ、家庭で不足しがちな栄養素がとれるよう献立を工夫します。
- ・牛乳…効率的にカルシウムを供給するため、基本的に毎日出ます。飲むヨーグルトがつくこともあります。



【行事食・特色ある献立】

季節の行事食や、特色ある献立を実施します。



●季節の行事食●

4月の入学お祝い献立、5月の子どもの日献立、7月の七夕献立などがあります。

●食育の日●

毎月19日は食育の日です。
テーマにそった献立を実施します。



●滋賀の日●

滋賀県の郷土料理や特産品を使った献立を実施します。

●その他●

カルシウムたっぷりの日、鉄分たっぷりの日、食物せんいたっぷりの日などを設定しています。



今月使用予定の滋賀県の食材



あき うた
こめ (秋の詩)



ぎゅうにゅう
(甲良町、豊郷町のみ)



だいず

こまつな



あおねぎ
みすな



※滋賀県産・彦根市産・甲良町産・豊郷町産の食材を使い、地産地消を推進しています。