

4月

給食センターだより

小鹿野町学校給食センター
2025年4月

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。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。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、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

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。

給食時間の過ごし方

給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

協力して準備をしましょう。

汁物は底からよくかき混ぜて盛りましょう。トングを使うときは、汁を均等に盛り付けます。



マナーを守って食べましょう。

よくかんで食べましょう。

食事にふさわしい話をしましょう。

食器は大切に使いましょう。

●残った給食は、入っていた食缶にそれぞれもどしてください。（給食センターで毎日残菜の重さを量って記録しています。）

給食費

児童生徒の給食費は全額町で負担（無償化）しています。

献立内容

牛乳・主食・主菜・副菜・汁ものやデザート類

米飯＝月・火・木・（金）

パン＝水

うどん、中華めん＝金 月1回ずつ

*じゃが芋、玉ねぎ、きゅうり、長ねぎ、大根、なすなどの地元産食材を季節によって取り入れます。行事食や郷土料理も取り入れています。



小鹿野町食物アレルギーマニュアルにそって決定した児童生徒について、詳細献立表の配布、除去食、代替食の対応を行っています。

○毎月献立表と給食だよりを発行します。給食センターブログに給食の写真や材料を掲載していますので、ご覧いただくと幸いです。



お知らせ

給食センターブログ開設中。ぜひ、アクセスしてみてください。



QRコードでもアクセスできます！

