

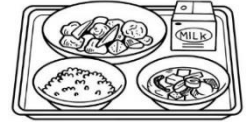
「食育の日」・毎月19日は「感謝・完食」の日（残菜ゼロの取組）（令和4年度）






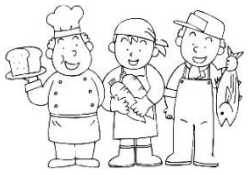




## ご入学、ご進級、おめでとうございます

元気いっぱいの新入生をむかえ、新年度の給食がスタートします。安心安全・栄養満点でおいしい給食を目指します。

## ～学校給食の目標～（学校給食法 第2条より）



<p>① <b>健康の保持増進</b></p> <p>適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>② <b>健全な食生活・判断力・望ましい食習慣</b></p> <p>日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>  	<p>③ <b>明るい社交性 協同の精神</b></p> <p>学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	
<p>③ <b>生命及び自然を 尊重する精神 環境の保全に寄与する態度</b></p> <p>食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 	<p>⑤ <b>勤労を重んずる態度</b></p> <p>食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥ <b>伝統的な食文化</b></p> <p>我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦ <b>食料の生産・流通・消費</b></p> <p>食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 

## ～学校給食の紹介～

こんだて表を見て食品の分類をおぼえよう！

### < ごはん >

- 尾道産の米を使用しています。
- 学年により量を変えています。



### < パン >

- 無漂白の小麦粉を使用しています。
- 学年により大きさを変えています。
- パンの種類もいろいろあります。



### < おかず >

- 衛生面を第一に考え、安全な給食をつくっています。
- 季節の食材を生かして、いろいろな食品を取り入れ、栄養のバランスを考えています。
- 生活習慣病の予防のため、日本型食生活を大切に、味付けにも配慮しています。



### < 牛乳 >

- 毎日一本（200cc）つきます。



### < デザート >

- 季節の果物やゼリー、ヨーグルトなどがつくことがあります。

