

学校給食Q & A



学校給食は、町の食育、地産地消推進行動計画である、**食で健康！食で知る！食を感じる！食材に感謝！地元農産物を知る！**という行動理念に基づき、給食を中心とした食育の取組、さらに地元農産物活用による循環型農業の推進を図っています。



学校給食について

【 学校給食の目標 】

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。



ごはん（週3～4回）

高根沢町では学校給食用として減農薬や減化学肥料で特別に栽培されたコシヒカリととちぎの星を給食センターで炊いています。時々、リクエスト給食で人気のわかめご飯、食物繊維の多い麦ごはん、町産の黒紫米を入れたご飯を実施しています。

パン（週1～2回）

「社会就労センターいぶき」で作られた高根沢町産米粉パンを3ヶ月に1度提供しています。また、県産小麦「ゆめかおり」を使用した牛乳パンを実施し、季節に応じて町産いちごやブルーベリーを混ぜたパンやはちみつや黒糖などを混ぜたパンを提供しています。

牛乳

100%栃木県産の牛乳です。児童生徒の発育に大切なタンパク質やカルシウムが牛乳にはたくさん含まれています。学校で200cc 1本、家庭でもう200cc 1本飲むこと、給食がない日はとくに家庭で牛乳を飲むことをお勧めします。

おかず

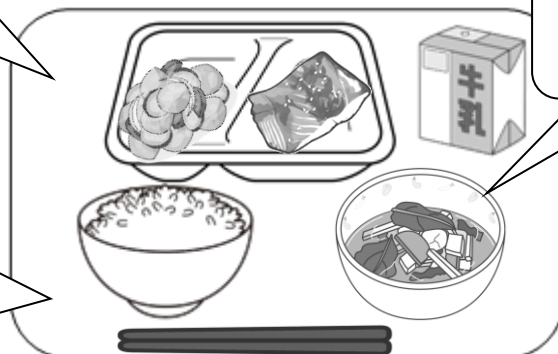
煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物・汁物などバラエティに富んだ料理を心がけています。和食・洋食・中華など、味に変化を持たせ、献立も工夫をしています。6月と11月は「地産地消ウィーク」、1月24日～30日は全国学校給食週間です。日ごろから地元の食材を使用し、伝統食を取り入れたり、児童の考えたリクエスト給食を実施したりしています。

学校給食は「生きた」教材です。

栄養について

教科などの学習と関連させて知識を深めることができます。

繰り返しの指導で望ましい食事の摂り方を身に付けます。



日々の給食時間は「食事」という実践の場です。



学校給食は文部科学省で決められた学校給食基準（健康な生活をするために必要な栄養素の摂取量の目安）をもとに献立がたてられています。

【 食事のマナーについて 】

給食指導の一つ、食事のマナーでは次のことを日頃から指導しています。御家庭でもお願いします。

- ・感謝の気持ちをこめてあいさつをしましょう。
- ・姿勢をよくして食べましょう。
- ・おわん、ごはん茶碗を持って食べましょう！
- ・お箸を正しく使いましょう。
- ・よくかんで食べましょう。
- ・主食、おかずを交互に食べましょう。
- ・苦手な物も一口は食べましょう。
- ・口の中に入れたまま、しゃべらないようにしましょう。



★ 学校給食がホームページで紹介されているって本当？

高根沢町ホームページで紹介しています。阿久津小ホームページのリンクリストからも探すことができます。

<https://www.town.takanezawa.tochigi.jp/life/kosodate/kyoiku/kyushoku/menu/index.html>

※ 給食費の引き落とし日はいつですか？

毎月10日(4月、3月は別日)に引き落とします。10日が休業日の場合は、翌営業日になります。口座の残高の確認をお願いします。詳しい引き落とし日と金額は町教育委員会から通知がありますのでご確認ください。

★ 食物アレルギーへの対応は？

食物アレルギーや食事制限のあるお子さんのために、毎月の献立表に印が付いています。献立が変更になった場合は、すぐにお知らせしています。また、原材料を詳細に記入した「献立内容明細表」を希望により配布しています。

★:乳

□:ごま

▲:落花生

■:クルミ

☆:卵

○:大豆

◎:そば粉が含まれている(そばが含まれる恐れがある製品を使った場合)

●:小麦

△:イカ・エビ・カニ