

学校給食は、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豊かな食事を提供することにより、健康の増進と体位の向上を図ります。また、食育を効果的に進めるための重要な教材としても活用されています。学校給食を通して、望ましい食習慣と実践力を身に付け、生涯健康に過ごすための食の自己管理能力を育成します。

学校における食育の目標

学校教育活動全体を通して食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を育成することを目指します。

- ・食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。
- ・食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。
- ・主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

食育の視点「身に付けたい資質・能力」

① 食事の重要性

食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解する。



② 心身の健康

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。



③ 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。



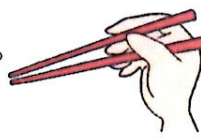
④ 感謝の心

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。



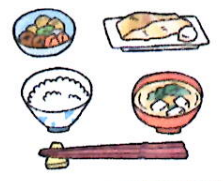
⑤ 社会性

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。



⑥ 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。



文部科学省「食に関する指導の手引・第二次改訂版」から

お知らせ

栄養管理

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養教諭等が献立を作成しています。1日に必要な栄養量の1/3を基準とし、カルシウムは1/2と多めにするなど家庭で不足しがちな栄養素は補い、家庭でとり過ぎが心配される塩分は控えるよう、基準値が定められています。

献立作成

栄養教諭等が立案した献立を献立委員会で検討し、学校関係者や保護者の方の意見を反映させ、決定しています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」を基本とし、いろいろな食材や調理法を体験させるとともに、田原市の地場産物を活用したり、行事食や郷土料理を取り入れたりし、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

衛生管理

安全で衛生的な給食になるよう、衛生管理に細心の注意を払っています。生で食べる果物やミニトマトを除き、すべて加熱調理しています。加熱した食品は中心温度を測定しています。

食物アレルギー対応

食物アレルギーがあるお子さんに対して、除去食やアレルギー情報の提供を行っています。学校にご相談ください。

1食あたりの給食費

小学校…230円 中学校…260円
給食費は、給食の食材料だけの金額です。

ホームページ

田原市のホームページで毎月の献立、給食だより、人気メニューのレシピなどを紹介しています。



給食センター

田原市給食センター

田原市赤羽根町東山60-3 TEL 45-5030 FAX 45-3315

