

船引小学校 給食試食会 (6月8日)

給食試食会にご出席いただきまして、ありがとうございます。

今日の献立は「ごはん・牛乳・白身魚のみそマヨ焼き・ごま和え・なめこ汁」です。

本日の給食は、小学校高学年と同じ量を用意しています。安心・安全で「おいしい給食」を心がけて、給食センターの運営に努めてまいりますので、今後とも、よろしくお願いいたします。

肉・魚・卵・ 牛乳・乳製品 豆・海草	おもに体をつくるもとになる 牛乳 ホキ みそ 豆腐
野菜 くだもの きのこ	おもに体の調子を整える たまねぎ パセリ こまつな もやし にんじん なめこ だいこん ねぎ
ごはん・パン めん 油・いも・さとう	おもにエネルギーのもとになる 米 卵なしマヨネーズ ごま 砂糖



食品の働き 3つのグループ

食に関する指導の中で、3つの食品の働きを基本として教えています。

好き嫌いをしないでバランスよく食べることや、主食・主菜・副菜・汁物などの組み合わせを考える上で、3つのグループ表を使用し、各学校や学年の実態に応じて学習しています。

毎月の献立表にも、給食に使用する食材が3つのグループにわかれて記載されていますので、ぜひご家庭でも子どもたちと「元気な体」を作るためにご活用下さい。



～給食紹介～

田村市学校給食センター献立内容

曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
主食	米飯	米飯	麺	米飯	パン

○主食

パン・米飯は、(株)マルシン・(有)ニコニコパン店、麺は、玉川村の釘屋商店から納品されます。

○牛乳

成長期に必要なカルシウムを多く含んだ牛乳を毎日提供します。
(酪王協同乳業、小・中学校200ml・幼稚園100ml)



○副食

できるだけ旬の食材を使い、行事食など季節にあった献立を提供します。郷土料理や世界の料理などもあります。なお、毎月の献立表にて詳細をお知らせします。

田村市学校給食センター 学校給食の7つのねらい

給食センターでは、日頃からバランスのとれた給食を作るよう心がけております。「食」は、身体的発達だけでなく、精神や社会性の発達にも深くかかわりがあります。子どもの頃の食を通して得られた満足感や信頼感は、心の発達に大きな影響を与えていると言われています。給食は、1日の3回のうちの1回の食事です。食生活のほとんどは、家庭での朝食・夕食・間食に左右されます。バランスのとれた食生活を送り、心身ともに、すこやかに成長し、生涯にわたって健康でいきいきと生活できるように、ご家庭と、協力していきたいと思っております。

<p>1 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 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 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>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。</p> 	<p>5 生活が食に関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 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 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> 

調理・配送業務は(株)ニコクトラストが受託し、調理員・配送員40名で作っています。他に、田村市職員2名、栄養職員2名、放射線測定員1名の合計で45名が勤務しています。また、提供する学校給食用物資・給食1食分の放射性物質のスクリーニング検査を毎日実施しております。

