

船引小学校 給食試食会（6月18日）

今日の献立は「ごはん・牛乳・タラのみそマヨ焼き・じゅうねん和え・鶏ごぼうスープ」です。小学校高学年と同じ量を提供しています。給食センターでは、安心・安全で「楽しくおいしい給食」を心がけて参りますので、ご協力のほど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 まだら みそ 鶏肉 豆腐 油揚げ
--------------------------	--

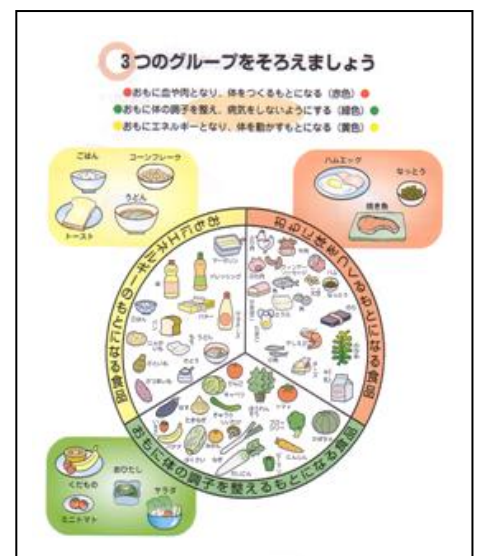
野菜 くだもの きのこ	おもに体の調子を整える 玉ねぎ パセリ インゲン もやし にんじん しょうが ごぼう だいこん ねぎ しいたけ
-------------------	--

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 えごま ねりごま 砂糖
--------------------------	--



3つの食品のはたらき

食に関する指導で、3つの食品のはたらきを教えています。好き嫌いをせず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ることで、3つのグループがそろうことを伝えています。毎月の献立表にも、食材が3つのグループに分かれて載っていますので、ぜひご家庭でもチェックしてみてください。ご活用下さい。



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	主食	米飯	米飯	麵	米飯	パン

パン・米飯はマルシン・ニコニコパン店、麵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、田村市献立や行事食など季節にあった献立を提供します。手作り献立や郷土料理や世界の料理などもあります。

学校給食の7つのねらい

給食センターでは、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、身体的発達はもちろん、子どもが食を通して得られた満足感は、心の発達に大きな影響を与えます。給食は、1日3食のうちの1回です。食生活のほとんどは、家庭での食事、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）ニッコトラストが受託し、調理員・配送員39名で作っています。他に、田村市職員2名、栄養職員2名の合計で43名が勤務しています。また、提供する給食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。

