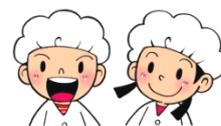


# 4月 給食だより

鯖江市学校給食研究部

## 学校給食についてお知らせします



ご入学、ご進級おめでとうございます。

今年度も、子どもたちの体や心がすくすく元気に育ってくれることを願って、給食を作っていきます。

### 学校給食の形態

給食費はすべて、これらの食  
材購入にあてられます。



#### パン(曜日)

『マツヤパン』で焼いてもらう、学校給食専用配合のパンです。米粉入りパンや、黒糖パンもあります。学校で作る揚げパンは、子どもたちに大人気です。

#### ごはん(曜日から曜日)

『マイクック』で炊いてもらう委託炊飯方式です。お米は12月までは鯖江産コシヒカリ。1月から3月まではあきさかりやイクヒカリになります。季節の混ぜごはんや、チャーハンなどの変わりごはんも取り入れます。



#### 牛乳(毎日つきます)

『日本酪農』の普通牛乳です。発育期に必要なカルシウムやたんぱく質を、効率よくとることができます。今年から紙パックです!



#### おかず(考慮していること)

- ・成長期に必要な栄養素がとれるように、食材をバランスよく使って献立を考えています。(鉄分 カルシウム強化に努めています)
- ・今年度より「学校給食塩分基準値変更」になるため、減塩に努めます。
- ・地場産食材や家庭では取りにくい食材(豆・海藻)を積極的に使用し、福井型食生活をすすめています。
- ・かむ力を高める「かみかみメニュー」を取り入れています。

安全を第一に、食材選びや調理を行っています。

子どもたちの心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通した人間形成や生きる力を育むため、次のような教育目標が定められています。

	<p>適切な栄養で、すこやかな体をつくる。</p>	<p>食べることの大切さや喜びを知る。</p>	<p>給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。</p>
<p>自分で考え、選んで、食べられるようになる。</p>	<p>いつも感謝の気持ちをもって、いただくことができる。</p>	<p>他の人のことを考えて気づかい、学校生活を豊かなものにする。</p>	<p>伝統や歴史を学び、地域の食の文化を未来に伝えていく。</p>