

保護者のみなさまへ

食育だより

柏小学校 (給食)
平成 29 年6月 NO3

6月は、食育月間・毎月、19日は食育の日です。

「食育」とは？

児童・生徒が「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることを目標にしています。

帯広市では、学校給食を通して、「食育」を行っています。



学校給食の紹介

帯広市学校給食センター

平成27年4月から、南町に新築移転しました。

帯広市学校給食センター

センター長：1名 副センター長：1名 事務職員：3名 嘱託職員：4名

栄養教諭・栄養士：7名

調理員：職員13名 臨時職員105名

全国でも有数の大規模給食センターになりますので、働いている調理員さんの数もすごいです！



1日：約13,000食を作っています。

(小学校：26校：8,502食 中学校：14校：4,393食)

小学校をA・Bの2コースに分け、中学校コースと1日、3コースの給食をつくっています。一月の献立の内容は、各コース同じですが、食材調達などの理由でコースごとの組み合わせを代えています。

☆Aコース(小学校)：帯広・木白・光南・啓西・稲田・大空・若葉・花園・明和・森の里・つつじ・清川・広野

☆Bコース(小学校)：西・明星・緑丘・北栄・東・豊成・栄・広陽・啓北・開西・川西・大正・愛国

☆中学校コース

柏小学校は、Aコースになります。



献立

★毎月の献立は文部科学省から示されている

- ① 1回の給食に必要な栄養量(食事摂取基準)
- ② 食材をどれだけ食べたらよいか(食品構成表)をもとに考えています。



帯広市の取り組み

☆ふるさと給食☆

十勝帯広の新鮮で安心農畜産物を給食に取り入れ、児童生徒に地場産物への理解を深め、郷土を大切にすることを目的に実施しています。

☆姉妹都市交流給食☆

学校給食記念日に併せ、地元食材と姉妹都市(大分市・徳島市・松崎町)の特産品を使用した給食から、帯広市との特産品の違いなどを学ぶことを目的に実施しています。

☆バイキング給食☆

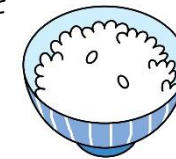
望ましい食習慣を養うため、自らの健康を考え、多くの食品の中から適切に選択する能力を育み、健康維持の基礎を養うことを目的に実施しています。

※小学校6年生のみ、対象

給食の内容

〔米飯給食〕月・水・金曜日

北海道産「ななつぼし」を使用しています。ごはんは、センターで炊いています。



〔パン給食〕木曜日

帯広産「小麦粉」を使用しています。コッペパンやチョコチップパンなど、味を楽しめるように工夫しています。



〔麺給食〕火曜日

ラーメン・うどん・スパゲティは、帯広産「小麦粉」を使用しています。

おかず

◎和・洋・中華をとりまぜて、味・見た目などに変化を持たせています。

◎汁物のだしは、「昆布・煮干し」でとっています。

◎シチューなどのホワイトルウは、牛乳・小麦粉・バターで作ります。

◎煮物・酢の物・和え物など、子どもの苦手な献立もできるだけ味付けに工夫して出すようにしています。



学校給食の7つの目標

<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</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> 	

給食費

全て、子どもたちの食材費購入にあてられます。学校ごとの会計になっていますので、納入日には、忘れずに納めていただきますようお願いします。

★毎月の献立は文部科学省から示されている

- ① 1回の給食に必要な栄養量（食事摂取基準）
- ② 食材をどれだけ食べたらよいか（食品構成表）をもとに考えています。
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥ エネルギー 脂肪をとりすぎないようにする
- ⑦ カルシウム 鉄分を多く取り入れる
- ⑧ 塩分を控える
- ⑨ 魚介類を多く取り入れる
- ⑩ 豆・豆製品を多く取り入れる
- ⑪ 野菜類（特に緑黄野菜）を多く、取り入れる