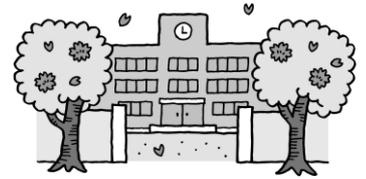


ご入学・ご進級おめでとうございます！

学校給食は、「食」について学ぶ大切な教育活動の一環として実施されています。
ご家庭におかれましても、より一層のご理解とご協力をお願いいたします。



【学校給食の意義】

学校給食は戦後、成長期にある児童・生徒の健康の保持と体位の向上に大きな役割を果たしてきました。

現在では、食育の観点から生涯を通じて健康で充実した生活を送るために望ましい食生活の基礎・基本を養い、感謝の心や伝統的な食文化の理解を深めることも目標とされています。

【学校給食の目標】

食育基本法が成立したのを受け、学校給食法も改正されました。学校給食では、7つの目標を定めています。

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な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>	

【学校給食摂取基準】

	1人当り (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)	ナトリウム (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食物繊維 (g)
							A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	
生徒(12~14歳) 1食あたり	820	30	摂取1人当り-の 25~30%	3未満	450	4	300	0.5	0.6	35	6.5

*表に掲げるもののほか、マグネシウム・亜鉛についても配慮しています。

【小学校との給食の違い】

①食器

中学校の食器は「強化磁器」という材質のものを使っています。

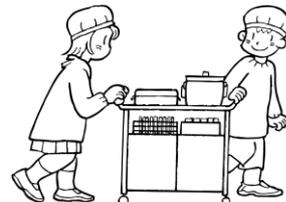
小学校では「ポリプロピレン」という材質だったので、食器を落としても割れませんが、中学校の食器は落とすと割れます。取り扱いには、十分に注意しましょう。



②時間

準備から片づけまで 30 分間しかありません。小学校と比べると準備や食べる時間が短くなっています。

みんなで協力して手早く準備し、食べる時間が少しでも長くなるようにしましょう。

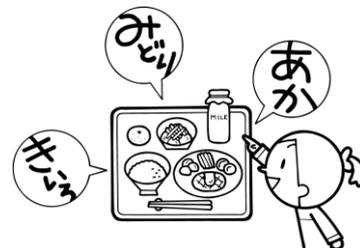


③量

成長期のみなさんは、たくさんの栄養を必要とします。体の成長のために、給食の量も増えます。

好き嫌いせずに、バランスよく食べるようにしましょう。

給食委員会では、今年度も残さず食べるためのキャンペーンを実施します。



【尾間木中給食室】

調理は、(株)セイビ スタッフ 11 名が担当します。

調理員さんは、毎日、各階の配膳室でワゴンを渡してくれます。

昨年度は、調理員さんとの会食を実施しました。今年度も、実施予定です。名前を覚えて声をかけてくださいね。



【尾間木中の給食のこだわり】

★日本型食生活を大切にして、和食中心の献立にしています。

★ご飯の使用回数を増やしています。(週 3.5 回以上)

★なるべく、旬の食材・果物を取り入れています。

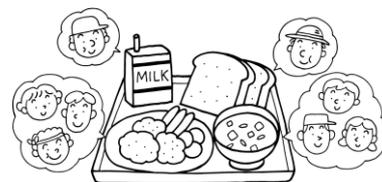
★地場産の食材を取り入れています。(お米・小松菜・くわい・梨・ブルーベリーなど)

★手作りを心がけています。(カレー・蒸しパン・トースト・生地から手作りのパン・ゼリーなど)

★毎月 19 日の食育の日に、郷土料理を実施します。

★行事食を取り入れています。

(こどもの日、七夕、十五夜、ハロウィン、冬至、クリスマス、鏡開き、バレンタイン、ひな祭り)



【牛乳パッキリサイクルについて】

昨年度から、牛乳パッキリサイクルを行っています。昨年度は、年度末に 96 ロールのトイレットペーパーと交換してもらいました。みなさんの頑張りのおかげで、形となって還元されています。

今年度も、各クラスご協力をよろしくお願い致します。