



4月給食だより

高崎学校給食センター

学校給食は「食」を学ぶ時間です!



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。
栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事マナーなどさまざまなことを学ぶための時間です。

学校給食の目標のポイント
※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恵恩への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

高崎学校給食センターの紹介

☆ ごはん：週 3 回（火・木・金曜日）

宮崎県産のお米を使用しています。混ぜごはんや炊き込みごはんもあります。



☆ パン：週 2 回（月・水曜日）

コッペパン、ミルクパン、チーズパン、黒糖パン、マヨネーズパン、米粉パンなどがあります。

○ ひむか地産地消の日

宮崎県では毎月16日を「ひむか地産地消の日」としています。

宮崎県産や都城産の食材をたくさん使った給食となるよう、心がけています。



○ ベジ活の日

1日に必要な野菜の3分の1(130g)以上の野菜を使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介します。

○ 郷土料理・行事食

日本各地の郷土料理や、季節ごとの行事食を紹介します。

○ リクエスト給食

年6回、リクエスト献立の日があります。楽しみにしていてください。

