



ご入学、ご進級おめでとうございます。

新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度もおいしく安全な給食を学校給食センター職員一同力を合わせて届けていきたいと思ひます。

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、食事のマナーなど、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 自然の恩恵への理解を深め、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勤労に支えられていることを理解し、感謝する。



6 日本や、各地域の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。



習志野市学校給食センターホームページをご活用ください

習志野市学校給食センターホームページでは、毎月の予定献立表と給食だよりの他、給食に関する様々な情報を掲載しています。

- 『給食ができるまで』…調理の様子を写真つきで解説しています。
- 『給食写真』…毎日の給食の写真をお昼ごろに掲載しています。
- 『給食レシピ』…人気の給食レシピを掲載しています。



下記 URL から移動できます。

<https://www.city.narashino.lg.jp/soshiki/gakkokyushoku/gyomu/shisetu/gakkokyoikucenter/index.html>

給食の内容

- ごはん…千葉県産「ふさがね」を使用しています。麦ごはんや、わかめごはんなどの混ぜごはんの日もあります。
- パン…無漂白の学校給食用小麦(千葉県産 25%を含む)で作られています。
- 牛乳…主に千葉県産の牛乳が毎日 200ml 出ます。成長期に必要なたんぱく質、カルシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。
- おかず…揚げ物や焼き物、煮物、汁物、和え物、サラダなどを組み合わせて、3～4品のおかずが出ます。不足しがちな、いも・豆類・藻類・魚類などを積極的に使っています。



お知らせとおねがい

- 金曜日に白衣を持ち帰ります。洗濯し、アイロンをかけて月曜日に持たせてください。ほころびやボタンが取れていましたら、繕っていただけると助かります。
- はし、スプーンは毎日清潔なものを準備してください。



給食センターより

給食センターでは、各学校と連携しながら食に関する指導を進めています。給食時には、給食の内容・献立のねらい・地場産物などを紹介する放送原稿を配布し、毎日の放送で活用していただいています。また、動画で学ぶ視聴覚教材を作成するなど指導の充実を図るとともに食育の推進を図っています。『いただきます!』の笑顔のために』をスローガンに掲げ、健康で心豊かな食生活の実践に寄与するべく、日々努力しています。