



給食だより

平成28年4月

草津市学校給食センター

電話 077-563-4380 FAX 077-567-1056

◆ご入学・ご進級おめでとうございます！

春のうらかな陽気の中、希望に胸ふくらませて、新学期がスタートしました。この1年も元気に過ごし、心もからだも大きく成長してほしいものです。

今年度給食センターでは、ごはんを主食とした和食を推進していこうと考えています。おしくて栄養バランスのとれた和食の給食で、子どもたちの成長や健康づくりのお手伝いをしたいと思っています。1年間どうぞよろしく願いいたします。

◆学校給食の7つの目標



学校給食は、成長期の子どもたちの心とからだの健康を守る大切な役割を果たしています。そして学校給食法により、以下のように目標が定められています。

<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> 	

◆草津市の学校給食の取り組みについて

主食、主菜、副菜をそろえた、**和食の献立**を実施します。栄養のバランスがとりやすい和食の素晴らしさを、お伝えしていきたいと考えます。



その他にも、以下のようなテーマを設けた献立を毎月実施します。

- **減塩献立**：昨年度に引き続き実施します。給食では薄味を基本としていますが、その大切さや工夫についてさらに啓発したいと考えています。
- **かみかみ献立**：「8（歯）」のつく日に、かみごたえのある食品やカルシウムを多く含む食品などを取り入れた献立です。
- **食物せんい献立**：日常の食生活で不足しがちな食物せんいを多く含んだ食品を取り入れます。
- **地場産物献立**：滋賀県や草津市でとれた地場産物や郷土料理を取り入れた献立です。
- **青花献立**：草津市の花「青花」の葉や茎を乾燥させた「青花粉」を活用した献立です。
- **全国の献立**：各都道府県の郷土料理や産物を使った献立です。
- **行事食献立**：端午の節句、お月見、お正月、ひなまつりなど、日本の行事にちなんだ献立です。



毎月、このおたよりを通して、食に関する情報や、給食・食育についてお知らせします。ご家庭での食育にも役立てていただければ幸いです。