



4月給食だより

令和4年度

山梨市教育委員会

ご入学・ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの新入生を迎え、新学期が始まりました。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた、新しい生活様式を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、子どもたちの楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間よろしくお願いいたします。

学校給食について




学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p> 	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p> 	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p> 	
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p> 	<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p> 

栄養管理と献立作成

栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

栄養士が献立作成しています



衛生管理

調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。



野菜・果物は流水で3回以上洗います。



加熱するものは、中心部までしっかり火を通し、温度計で3カ所の温度を測ります。



調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。

