



遊ぶ

汗をかく
いろいろな遊びに挑戦
寒さに負けない

聞く

はじめ
良い姿勢
話あ人も見て



教育目標

元気で明るい子

よく考える 丈夫でひとりだち なかよく



あいさつ・返事

自分から進んで
元気よく

食べる

こぼさないで
時間までに
好き嫌い無く



給食センター掲示板

学校給食について

学校給食は、栄養バランスの取れた食事を提供し、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図ります。

また、栄養補給だけでなく「生きた教材」として、正しい食事のあり方やマナー、社会性を学ぶ時間でもあります。

さらに、学校給食では、地場産物（県内産物）や郷土食・行事食を取り入れ、地域や伝統的な食文化についての理解を深めてほしいと考えています。

副菜

あえ物・サラダ・野菜の煮物など…
ビタミン・ミネラルが多く、主に体の調子を整えます。

主食

炭水化物が多く、主にエネルギーの基になります。
月…センターで炊くご飯です。いろいろな混ぜご飯を考えます。
火…うどん、ソフトめん、ラーメンなど、主にめん類を取り入れます。
水・金…委託炊飯センターのご飯です。
木…黒パン・胚芽パン・バターロール・米粉パンなど、主にパンを取り入れます。



良質な食材を選定し、安全・安心でおいしい給食作りに努めます。

牛乳

毎日の給食に付きます。成長期に必要なカルシウムが豊富です。

20歳までに、骨密度の高い丈夫な骨を作っておくことが大切です。

主菜

魚・肉・卵・大豆製品を中心にしたおかずです。タンパク質が多く、主に体を作る基になります。

肉と魚をバランスよく組み合わせたり、揚げ物、焼き物、蒸し物など料理の仕方も偏らないよう工夫します。

汁物・煮物

みそ汁やスープなどの汁物や肉じゃが、おでんなどの煮物です。野菜や大豆製品など、不足しがちな栄養や食品を取ることができます。