

月	学校給食 月目標(主題)	ね ら い	給食たより
4	学校給食を知ろう	・学校給食の内容や意義を知り、残さないように食べる意欲を持つ。	給食のマナーを知ろう
5	食べ物のはたらきについて知ろう	・食べ物の種類や仲間を知り、そのはたらきについてわかる。	食中毒に気をつけよう
6	食べ物と丈夫な歯について知ろう	・かむことの効用を知り、よくかんで食べる習慣を身につける。	かみごたえのある食べものを知ろう
7	おやつについて考えよう	・おやつの意味と役割を知り、自分にあった良いとり方を考える。	自分にあったおやつ のとり方を考えよう
9	朝食をしっかりとろう	・朝食の大切さがわかり、しっかりとろうとする意欲を身につける。	朝食に野菜を食べよう
10	好き嫌いなく何でも食べよう	・おもに嫌われやすい野菜についての知識を知り、何でも食べるようにする。	運動と食事について考えよう
11	食べ物について知ろう	・食べ物について知り、身近なものとして考えることができる。	食物せんいについて知ろう
12	食べ物と健康について知ろう	・体に優しい食べ方を身につけ、病気になるように考える。	食べ物から風邪を予防しよう
1	感謝して食べよう	・食べ物大切さを知り、感謝の気持ちを持って食べることができる。	感謝して食べよう
2	食生活について見直そう	・健康に食べることの大切さを知り、望ましい食習慣を身につける。	生活習慣病について考えよう
3	1年間の反省をしよう	・毎日の食事の大切さを知り、積極的に食べることができたかを考える。	食べものと栄養について考えよう

# 平成25年度 愛知を食べる学校給食の日

〈あいちをまるごといただきます〉

6月は「食育月間」  
19日は「食育の日」です。

清須市教育委員会学校給食センター



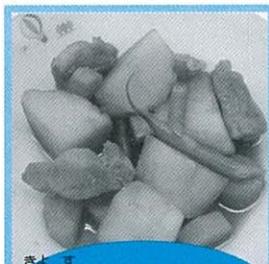
「愛知を食べる学校給食の日」は、清須市や愛知県でとれる農作物などを食べて地域のことをもっと知ろうという日です。

献立

ごはん 牛乳  
清須じゃがいもと名古屋コーチンの煮っころがし  
信長の小松菜うめえじゃこあえ たまねぎのみそ汁 冷凍みかん

## 赤みそ・たまりしょうゆ

愛知県は、料理の味付けなどで独自の食文化を有する地域といわれ、発酵調味料づくりが、とてもさかんに行われています。大豆を発酵させてつくる豆みそは、愛知の味を決定づける食品です。大豆と少量の小麦、塩、こうじで作るたまりしょうゆは、とてもこい褐色で、とろみやうまみ独特のにおいがあります。赤みそもたまりしょうゆも清須市内で作られたものを使います。



清須じゃがいもと名古屋コーチンの煮っころがし



とれたてのじゃがいもは、皮がうすく、やわらかくて、水分を多く含んでいます。



たまねぎのみそ汁

新玉ねぎは、水分が豊富で柔らかく甘みが強いのが特徴です。今が一番おいしい季節です。



とれたての新玉ねぎ



西春日井地区でとれたお米(あいちの香り)です。



愛知県内の牧場でとれた牛乳です。

冷凍みかん

愛知県産のみかんです。



旧清洲町白吉神社

当時の養鶏試験場

## 名古屋コーチン

清須市には、昭和の中頃、養鶏試験場がありました。名古屋コーチンをはじめとする、鶏の品種改良や増殖の研究が行われていました。



信長の小松菜うめえじゃこあえ



清須城主だった織田信長公にちなんで名づけられた清須市産の信長の小松菜を使い、梅とじゃこであえた和え物です。

信長の小松菜は、清須市清洲地区一場の畑で作られています。

今年度のテーマは「知ろう! 味わおう! 清須の「食」です。」  
地元でとれた新鮮な野菜や地元で作られている食材を使用した給食を味わって下さい。



# 平成25年度 学校給食における食に関する指導について

目標》

近年、朝食欠食などの食生活の乱れ、肥満傾向の増大、やせ願望の強い児童・生徒の増加など、子どもの食生活の乱れが危惧されている。子どもたちが、食事について正しい知識を身につけることができるよう、平成17年7月に食育基本法が施行され、平成18年4月から食育推進基本計画がスタートするなど、食育の推進が重要な課題となっている。また、平成21年4月より学校給食法が改正され、学校給食の目的が「食育の推進」を重視したものとなり、新たに学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準が定められた。

そこで、学校の教育活動全体で食に関する指導の充実を図りながら、学校給食を通して食べ物を大切にする心と豊かな人間性を育て、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、子どもたちに食を通して生きる力を身につけさせたいと考え、下記の6つの目標を設定した。これらの目標の達成に向け、家庭や地域との連携を図るとともに、学校給食を「生きた教材」として活用し、食に関する指導を行っている。

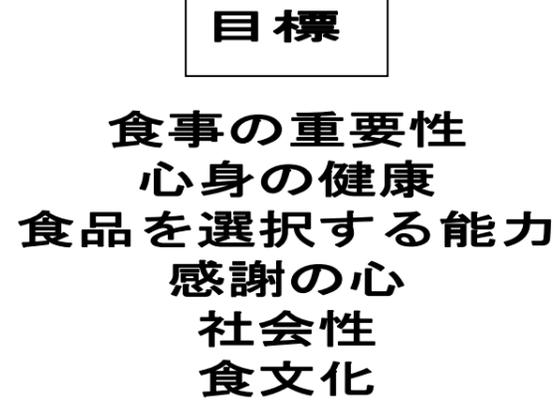
献立の充実

栄養バランス・食文化の継承など



家庭・地域との連携

給食たより・ふれあい給食・給食試食会



工夫ある給食

セレクト給食・バイキング給食



地場産物の活用

毎月19日の食育の日に地元で作られた農産物を取り入れた献立の実施  
 今年度は「知ろう！味わおう！清須の食」をテーマに地元で伝えられている料理や郷土料理、創作料理をとりいれている

- 4月 ほうれんそう・・・清須のほうれんそう三色丼
- 5月 キャベツ・・・春キャベツと新じゃがのジャッキリ蒸し
- 6月 じゃがいも・・・清須じゃがいもと名古屋コーチンのたまねぎ 煮っころがし、たまねぎのみそ汁、小松菜 信長の小松菜うめえじゃこあえ
- 7月 かりもり・・・清須のかりもり浅漬け

給食指導

偏食指導・食事のマナー・当番活動  
 衛生指導



食に関する指導

家庭科・保健体育などの教科・総合の時間  
 学級活動・特別活動・委員会活動  
 クラブ活動・給食時の栄養指導



# 『こんにちはは学校給食です』



学校給食は、すべての子ども達が心身共にすこやかに育つよう願いをこめて実施しています。家庭と手をとりあって、よりよい成長をめざすため学校給食の概要をお知らせします。

## 主食



ごはん・パン・めん  
小学校低・中・高学年、中学校で  
量がちがいます。

### ごはん

週3.5回以上実施しています。  
愛知県産の愛知のかおりSPLを  
使用しています。  
毎年11月頃から新米を  
使用しています。

### パン

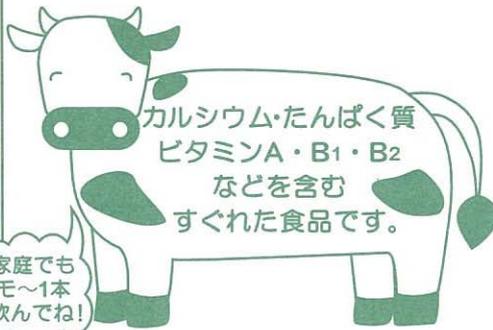
米粉パン・クロスロールパン  
バターロールパン・スライスパン  
ミルクロールパン・黒ロールパン  
レーズンロールパン・バンズパン  
ドッグパンなどがあります。

### めん

月2回程度実施しています。  
ソフトめん・うどん・中華めん  
きしめんなどがあります。

## 牛乳

- ・パンの日もごはんの日も毎日1本つきます。
- ・乳牛からしぼったままの生乳を、そのまま殺菌して、びんにつめたものです。
- ・各学校に牛乳用保冷庫を設置しています。



## 副食

和風・洋風・中華風……揚物・焼物・蒸物・煮物・汁物・あえ物等いろいろ組み合わせてとり入れ、最低一ヶ月は同じ献立にならないようにします。

大量調理ですが、できる限り旬の食品を使用して季節感を出したり、手作り献立にするよう心がけています。



食品添加物の入った食品は、できる限り使用しないよう努めています。



子ども達が好きな献立の時は、ほとんど残りませんが、好きな献立だけでなく、嫌われがちな献立や食品もとり入れて、残さず食べてもらえるよう工夫しています。嫌いだからといってやめてしまうといつまでたっても食べられません。習慣で食べれるようになるものです。家庭でもどんどん取り入れましょう。



限られた給食費の中ですが、栄養素の補充と魅力ある給食にするために、果物やデザートなどもつけたりしています。

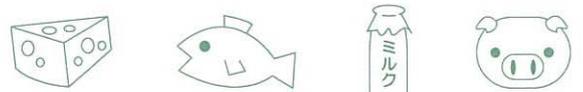


給食には、3つのグループの食べ物が入っています。

熱や力になるもの(黄の食品)



血や肉をつくるもの(赤の食品)



からだの調子をよくするもの(緑の食品)

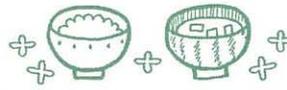


# 学校給食の 7つの目標

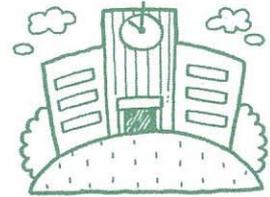
①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



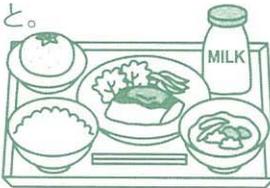
②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食生活を養うこと。



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。



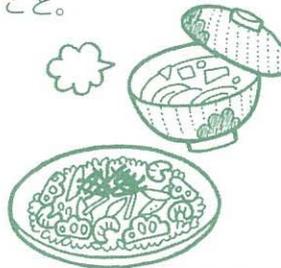
④食生活というのは自然からの贈り物によってなりたっている。命や自然を大切に考え、感謝の心を忘れないこと。



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。



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。



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。



## 地場産物のよさを知ろう

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

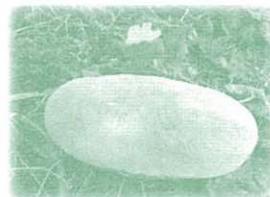
### ●西春日井地区の地場産物紹介●



● おきのいちじく ● ● 薬師寺ねぎ ●



北名古屋市



● とうがん ●

豊山町



● ほうれん草 ●



● 土田かぼちゃ ●



● 西牧にんじん ●

清須市



● 宮重だいこん ●



● 小松菜 ●

共通