食育だより 4月号

2025年4月

吉見町学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます。学校給食は、子どもたちの成長を考え、エネルギー量や栄養のバランスも考えて旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安心安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年も1年間、よろしくお願いします。

＊吉見町の学校給食＊

主食　吉見町で作られたお米「彩のきずな」を週3.5回、食パンや埼玉県産小麦粉100%使用した「地粉うどん」などを週1.5回取り入れています。

副菜　たくさんの野菜を使い、ミネラル・ビタミンたっぷりです。吉見町産の野菜も使用します！

牛乳　成長期の子ども達にはかかせません！！毎日飲んで丈夫な体を作りましょう！！！

主菜　肉や魚を中心としたメインのおかずです。

汁物　吉見町のみそを使ったみそ汁も登場します。

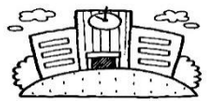
吉見町学校給食センターについて
場所…吉見中学校のすぐ隣、町の真ん中にあります。
食数…約1060食を作り、吉見町内の小中学校に届けています。
～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～＊～
食事の前の手洗いをしっかり 行い 食事中は決まりを守りながら楽しい給食時間をすごしてください。

＊学校給食について＊

日本の学校給食は、明治時代の半ばに貧しい子どもたちを救おうとしたことが始まりです。現在では教育の一環として、子どもたちの心身の健全な育成のために重要な位置づけになっています。学校給食法にも「学校給食の目標」が定められています！

これらの目標を達成するためにはご家庭の協力が欠かせません。子どもたちに給食の様子を聞いたり、一緒に料理をしたり、「食べる」ことについて考える機会を増やしてあげてください。

学校給食の目標

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、及び望ましい食習慣を養うこと。	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食生活が自然の恩恵の上に成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。
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。 	

今月の地場産野菜：　トマト・きゅうり