

◎今市第二小学校の給食

1 学校給食の目標

学校給食は、学校教育の一環であり、学校で行う食育の一つとして、食べ物や食事の正しい知識や望ましい食習慣の習得、さらに、食べ物のおお切さや感謝の気持ちを育む心の教育のための重要な役割を担っています。また、学校給食には、次のような目標が定められています。

<p>学校給食の 7つの目標</p> 	<p>① 適切な栄養摂取 健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>② 望ましい食習慣 日常生活における食事について正しい理解を養うこと。</p> 	<p>③ 明るい社交性 社交性を養い、学校生活を豊かにすること。</p> 
<p>④ 生命および自然の尊重 尊重する精神と環境保全に努める態度を養うこと。</p> 	<p>⑤ 食に関わる人びと 勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥ 伝統的な食文化 我が国や各地域の優れた食文化について理解を深めること。</p> 	<p>⑦ 食料の生産、流通および消費 生産、消費等について正しい理解に導くこと。</p> 

2 学校給食の食事内容

- (1) 献立は、文部科学省で定められている学校給食摂取基準、食品構成に基づき、主食・主菜・副菜を基本とした栄養のバランスを考えた内容で作成されています。また、旬の食品や行事食、郷土料理、地場産野菜などを取り入れるなど工夫しています。

主食

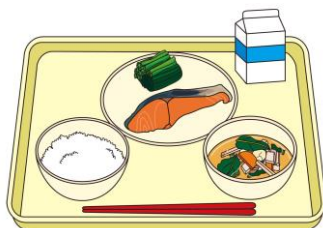
ごはん、パン、麺類など。炭水化物が多く、主にエネルギーのもとになります。

ごはん 週3回

日光市産のコシヒカリです。

パン 週2回

※毎月1回、週4回ごはん実施



主菜

魚、肉、卵、大豆製品など。たんぱく質が多く、主にかたをつくるもとになります。

副菜

野菜を中心としたおかず。ビタミン、ミネラルが多く、主にかたの調子を整えます。

牛乳

成長期に必要なカルシウム、ビタミン、たんぱく質を補うために、毎日200mlの牛乳がついています。給食の無い日や長期休みの日も、ぜひ家庭で飲みましょう。

(2) 学校給食の栄養

○給食の栄養価は、子供たちが一日に必要な栄養量のおよそ1/3を、また、家庭での食事では不足しがちなビタミン類は一日の必要量の1/3以上、カルシウムは1/2をとれるように配慮されています。さらに、過剰摂取が問題となる食塩相当量は、一日の目標量の1/3未満に抑える努力をしています。

○献立予定表は中学年を基準にしています。学年によって、栄養基準値に合うように配食量を変えています。

☆児童又は生徒一人一回あたりの学校給食摂取基準（下線…2021年4月より変更）

区分	児童（6～7歳）	児童（8～9歳）	児童（10～11歳）	生徒（12～14歳）
エネルギー （kcal）	530	650	780	830
たんぱく質 （g）	21.9 （17.2～26.5）	26.8 （21.1～32.5）	32.2 （25.4～39.0）	34.2 （27.0～41.5）
脂質 （g）	17.6 （11.8～17.7）	21.6 （14.4～21.7）	26.0 （17.3～26.0）	27.6 （18.4～27.7）
カルシウム （mg）	290	350	360	450
食塩相当量 （g）	<u>1.5</u> 未満	2.0未満	<u>2.0</u> 未満	2.5未満

(3) 日光市の地産地消について

「地産地消」とは、地域で生産された農作物を、地域で消費することを言います。

日光市の学校給食の取り組みとしては、地産地消の日（毎月18日前後）を中心に、地元産の旬の食材を使用した給食の提供に努めています。児童が地産地消から、地域の自然や産業を知ったり、食べ物や生産に関わる人への感謝の気持ちを持ったりするきっかけになってくれることを願っています。

3 衛生管理の徹底

安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食衛生管理基準のもと、腸管出血性大腸菌O157やノロウイルス等による食中毒の発生防止及び、衛生管理の改善充実に努めています（安全で安心な学校給食を提供するために、加熱調理が原則となっております。）

4 作業人員

調理員 4名



5 給食費《平成26年4月1日～》

保護者負担額

月額3,000円

日光市補助金

月額 1,700円（R6.2現在）

平成25年度より、市から給食費の補助が行われています。それでも、給食費の滞納がありますと、業者への支払いができなくなると共に、献立の内容の低下など、給食の運営に大変支障をきたします。毎月の入金をよろしくお願いします。