



令和8年4月
かほく市第2学校給食センター
所長：竹本 武
栄養士：坂井 雅代 細山 紀子

ご入学 ご進級 おめでとうございます！

希望に満ちあふれた新年度がスタートしました。みなさんの学校生活がより充実したものとなるように、給食センターも安全でおいしい給食作りで応援したいと思います。1年間、よろしくお願いいたします。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



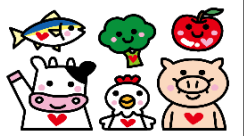
2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。



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。



5 食生活が多岐の人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。

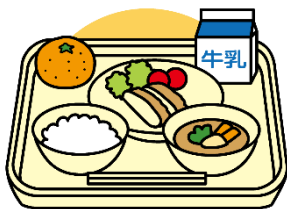


7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

☆献立の内容☆



ごはん

月・水・金の週3回です。
かほく市産コシヒカリ 1等米 100%

パン

火・木の週2回です。
国産小麦を使用しています。

おかず

おかずは衛生に十分配慮して作ります。季節のものや地場産物を積極的に取り入れ、子どもたちの苦手の野菜や魚、豆類なども食べやすいように調理方法を工夫し、一食一食の食事内容を大切に献立作りをしたいと思います。

牛乳

200mlの牛乳が毎日つきます。成長期の児童に必要なたんぱく質、カルシウム、ビタミン類の供給源になります。

☆アレルギー対応☆



「そば・ピーナッツ・カシューナッツ・くるみ・キウイフルーツ・いくら・たらこ」

上記7食品は、かほく市の学校給食には使用しません。(※生卵、半熟卵料理も提供しません。)



☆ふるさと給食☆

学校給食に地元産物を活用し、給食を通して食文化や農業をはじめとする地域の産業を理解し、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むことを目的に、市内全小中学校で「ふるさと給食の日」を設け、月に1回実施しています。



☆給食の停止について☆

病気などで学校を欠席し、連続して5回以上給食を食べない場合は停止の申し出が必要です。わかり次第、学級担任へ連絡をしてください。今年度より保護者さまの給食費のご負担はありません。1食予算340円で運営します。公費財政から支払うことになります。

