

学校給食の役割

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の保持増進を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用されています。特に給食の時間では、準備から片付けの実践活動を通して、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力が身に付くよう、計画的・継続的な指導を行っています。また、学校給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることで、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めています。

学校給食の目標(「学校給食法」より)

<p>① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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、望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性・協同の精神を養うこと。</p> 	
<p>④ 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こと。</p> 	<p>⑤ 食にかかわる人々の様々な活動への理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な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・消費について、正しい理解に導くこと。</p> 

チャレンジレシピ ～給食メニューを作ってみよう!～

あげあげちくわ

(材料) 4人分

- ちくわ …………… 4本
- 小麦粉 …………… 大さじ2
- 青のり …………… 少々
- お好みソース …… 小さじ2
- 水 …………… 大さじ1
- 揚げ油 …………… 適量

《作り方》

- ① 小麦粉・青のりを混ぜる。
- ② ①に水を加えて溶き、お好みソースを入れて衣をつくる。衣が固いときは、水を少量ずつ加えて固さを調節する。
- ③ ちくわに②をつけて、180℃の油で揚げる。

「ひろしま給食」のメニューです。
お好みソース味が
子どもたちに人気です♪

