

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)

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・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。

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。



チャレンジレシピ

～給食メニューを作ってみよう！～

「クラッシュぶどうゼリー」

材料(8人分)

アガー 13g
(※粉ゼラチンの場合は 8g)
さとう 大さじ5
100%果汁ぶどうジュース... 200ml
水 200ml

《作り方》

アガーの場合

- 鍋にアガーとさとうを入れて混ぜ合わせ、その中に水を加えて溶かし、沸騰させる。
- ①にジュースを加えてよく混ぜ、火を止める。
- バット等の型に流し入れて、冷やし固める。
- 固まったら、スプーン等でくずして盛付ける。

※粉ゼラチンの場合

- 鍋に水とさとうを入れて溶かし、沸騰させる。
- 火を止めて、粉ゼラチンを加えてよく混ぜ、ジュースを加えて混ぜる。

③④はアガーの場合と同様

給食では「アガー」という海藻などから作られるゼリーの素を使用しています♪

