






がっこうきゅうしょく やくわり
学校給食の役割

がっこうきゅうしょく せいちようき じどうせいと しんしん けんぜん はったつ えいよう ゆた
 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
 しょくじ ていきょう けんこう ほ じ ぞうしん はか にく しよく かん しどう こうかてき すす
 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
 じゅうよう きょうざい きゅうしょく じかん かくきょうか そうごうてき がくしゅう じかん とくべつかつどうとう
 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。
 のぞ しょくしゅうかん しょく かん じっせんりよく み つ けいかくてき けいそくてき しどう おこな
 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
 でんとう たい りかい かんしん ふか
 や伝統に対する理解と関心を深めています。

がっこうきゅうしょく もくひょう がっこうきゅうしょくほう
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、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	
<p>④ 食生活が自然の恩恵の上にな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。</p>	<p>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。</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の理解を深めること。</p> 	<p>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。</p> 

チャレンジレシピ

～給食メニューを作ってみよう!～

「いちご入りフルーツポンチ」

材料 (5人分)

- | | | |
|----------|------|------------------|
| いちご | 50g | } 合わせて
約 300g |
| みかん缶詰 | 100g | |
| パイナップル缶詰 | 80g | |
| 黄桃缶詰 | 80g | |

- 赤ワイン …… 小さじ 1
- さとう …… 小さじ 2
- 水 …… 1/2 カップ
- 缶詰の汁 …… 1/3 カップ
- ※給食ではパイナップルの汁を使用

《作り方》

- 赤ワイン・さとう・水を合わせて火にかける。砂糖を溶かし、よく煮てアルコールをとばしたら、冷やして、缶詰の汁を加える。
- フルーツを好みの大きさに切る。
- ①に②を加える。

給食で大人気のフルーツポンチです。いろいろな果物で作ってみましょう♪

