

食育だより 4月号

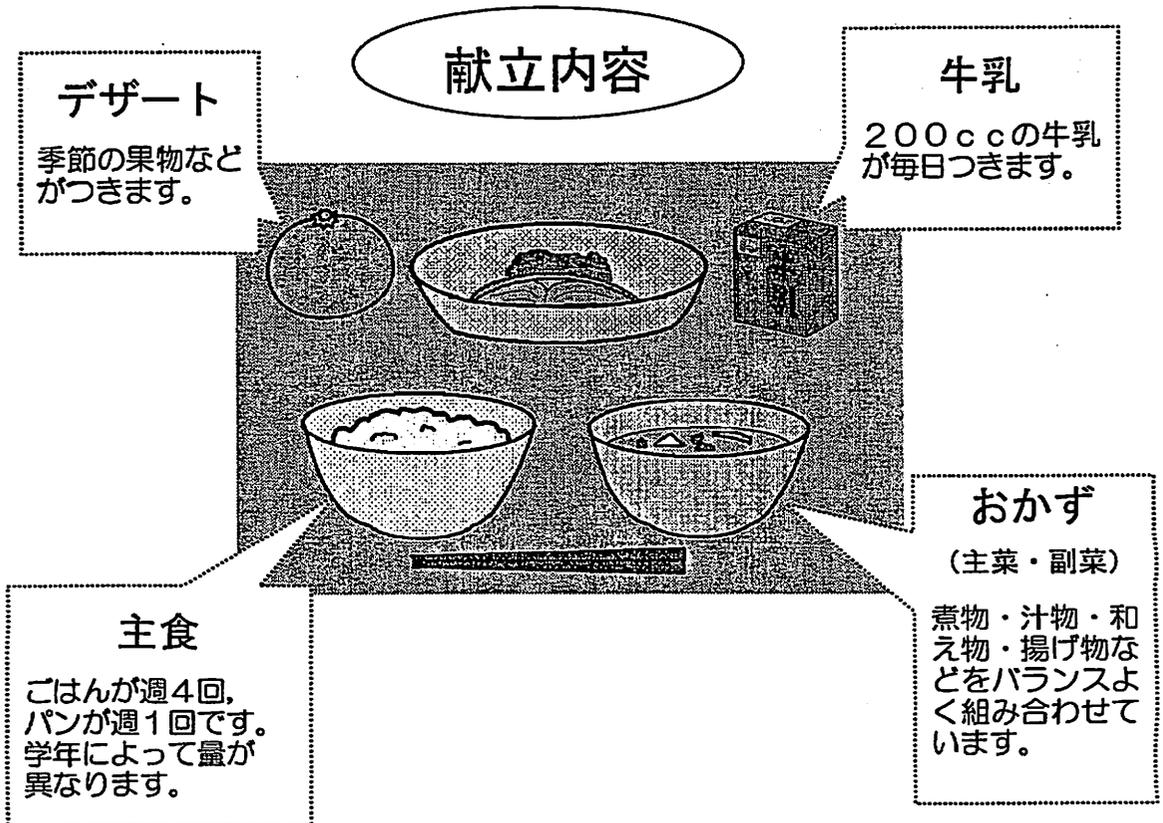


五日市南地区学校給食センター

入学、進級おめでとうございます。新しい学年でのスタートにはりきっていることでしょう。子どもたちの楽しみにしている給食が8日（金）から始まります。今年度も、安全でおいしい学校給食を実施していきたいと思います。保護者の皆様のご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

学校給食はバランスの良い献立の見本

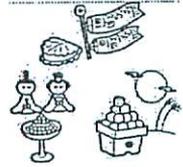
広島市の学校給食は、主食のごはんを中心に旬の食材を使った主菜（肉・魚など）、副菜（野菜など）を組み合わせた食事を取り入れ、バランスの良い食事の見本となるような献立を実施しています。毎日の食事を通して、バランスの良い食事内容を身につけてほしいと思います。



広島市の食育と学校給食

広島市では、子どもたちの健やかな体と豊かな心を育むため、目標を定めて食育を推進しています。学校給食は、食事を通して、様々な学習ができる「生きた教材」として活用しています。そのため、特色のある献立となるよう、「食育の日」を設定したり、地場産物を活用したり、教科と関連した献立を取り入れています。

食育を通して身につけたい力

<p>食事の重要性 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p> 	<p>心身の健康 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。</p> 	<p>食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。</p> 
<p>感謝の心 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。</p> 	<p>社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。</p> 	<p>食文化 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p> 

《食に関する指導の目標より》

学校給食での取り組み

食育の日

毎月19日は食育の日です。広島市では、今年度から食育の日に「ひろしまっこ汁」を取り入れます。ひろしまっこ汁は、ちりめんいりこでだしをとったみそ汁で、ちりめんいりこも具として一緒に食べます。

ひろしまっこ汁と魚料理を組み合わせ、一汁二菜の和風の献立を実施します。



地場産物の日

広島市では、学校給食の地場産物活用を推進しています。地場産物のよさや大切さなどを子どもたちに伝えるために、毎月2回、地場産物の日を設定し、地場産物を活用した料理を取り入れています。

