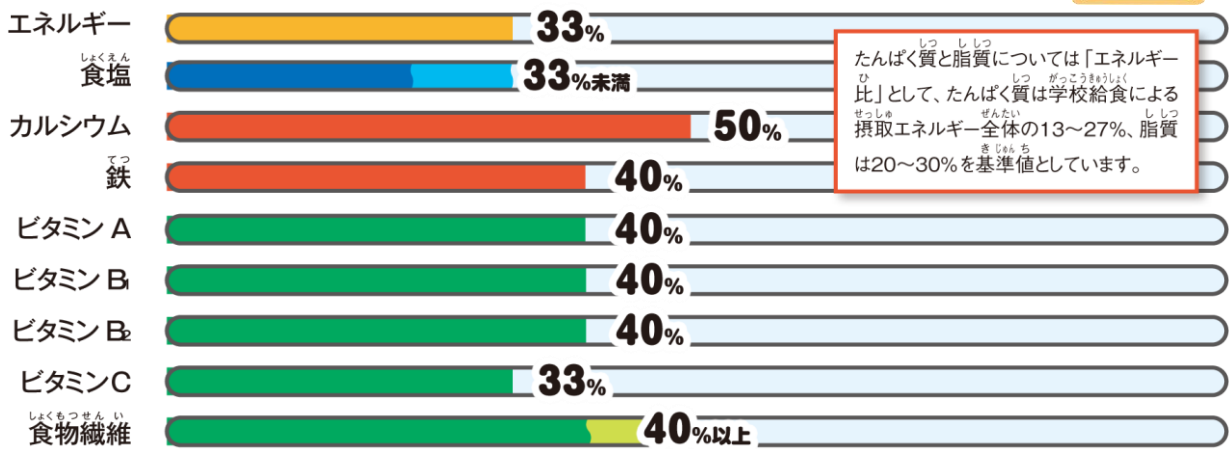


ご入学、ご進級おめでとうございます。

新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸にいただいていること
でしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、
今年度もおいしくて安全な給食を給食室一同力を合わせて届けていきたいと思
います。

がっこうきゅうしょく えいよう 学校給食の栄養

1日の食事摂取基準¹⁾などに
対する学校給食の割合



学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を提供することで子どもたちの健康を守ります。また「生きた教材」として健康的な食べ方の手本になり、伝統的な食文化などを学ぶ大切な機会にもなります。さらに各教科等の学習内容などにも関連させた献立も提供し、食に関する指導を立体的に行っています。

1) 食塩と食物繊維については「日本人の食事摂取基準」の「目標量」、他の栄養素は「推奨量」での比率になります。

きゅうしょくじかん すかた 給食時間の過ごし方



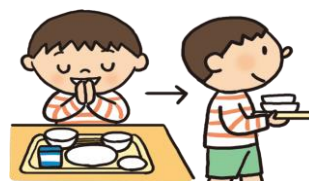
みんなで楽しく「いただきます」!



「ばっかり食べ」はなるべくしないようにしましょう。
苦手そうなものでも、まずはひと口食べてみよう。



おしゃべりに夢中になりすぎず、しっかり食べよう。
給食時間のお知らせや放送もよく聞こうね。



みんなで「ごちそうさま」をしてから後片付け。食器は
ていねいに扱おう。

しょくいく そだ 食育で育てたい6つの力 ちから

学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省『食に関する指導の手引』『学校給食実施基準』、そして地域の教育委員会で決めた方針にそって、食育にふさわしい給食を作ります。学校の食育はおもに次の6つの視点から、学校教育活動全体を通して、食に関する資質・能力を「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の「三つの柱」で育てていくことを目指しています。

しょくじ じゅうようせい 食事の重要性

いっしょくじ たの 食事をすることは楽しく
こころ ゆた 心を豊かにしてくれることを感じる



かんしゃ こころ 感謝の心

いっしょく かか 食に関わるさまざまな人の
しごと は 仕事をし、みぢか かん 身近に感じる



しんしん けんこう 心身の健康

えいよう がくてき 栄養学的な意味を知り、
きょうみ た 興味をもって食べる



しゃかいせい せい 社会性

いっしょく とお 食事を通して、まごひやく し 協力し
ひと を 人のことをおもう やさ 優しさを ばく 育む



しょくひん せんたく 食品を選択する力 ちから

ちしき じょうほう 知識や情報をもとに、
みづか はんだん 自ら判断する



しょくぶん か 食文化

ちいさ た 地域ごとの多様性や豊かさ
をし たいせつ 知り、大切に



給食で使用している主な食材の産地（3月1日～3月22日）

食材	産地	食材	産地	食材	産地
米	千葉	もやし	栃木	りんご	青森
牛乳	千葉	キャベツ	愛媛	グレープフルーツ	アメリカ
パン（小麦）	北海道 千葉	たまねぎ	北海道	パイナップル	フィリピン
こまつな	茨城	じゃがいも	北海道	バナナ	フィリピン
白菜	茨城	豆腐	群馬	豆腐	群馬
だいこん	神奈川	えのきたけ	新潟	油揚げ	群馬
にんじん	八千代	しめじ	長野	生揚げ	香取
長ねぎ	八千代	しょうが	高知	豚肉	千葉
セロリ	愛知	にら	茨城	鶏肉	鹿児島

<学校給食費の保護者等負担軽減のお知らせ>

千葉市では、食材の物価高騰に対応するため、学校給食費を値上げすることなく、食材費の一部を市が負担し、これまで通りの栄養バランスや量を保った安全安心でおいしい給食を提供します。なお、本件に伴う学校給食費の増額はありませぬ。