

食育だより

第1号
令和6年5月10日発行
鹿児島大学教育学部附属小学校

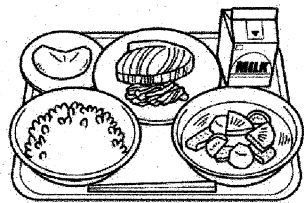
♪ 学校給食について知ろう ♪

学校給食とは、「学校給食法」に基づき実施されるもので、教育活動の一環に位置付けられています。栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある児童生徒の心身の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。

1 学校給食の目標（学校給食法第2条より）

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、生命及び自然を尊重する精神並びに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。

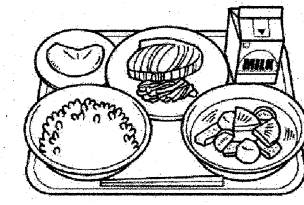
⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

2 学校給食を活用した指導

学校給食は『**生きた教材**』です！



日々の給食時間が「食事」という、実践活動の場です。



くり返しの指導で望ましい食事のとり方を身に付けさせます。

教科等の学習と関連させて、知識を深めることができます。

学校における食に関する指導は、学校給食を中心とし、各教科、特別活動などと関連させて指導を行います。

一人一人の子どもたちの特性を考慮した指導を大切にします。

3 献立予定表について

食品に含まれるおもな栄養素の働きによって、大きく「体をつくるもの」「熱や力になるもの」「体の調子を整えるもの」の3つのグループに分けてあります。さらに使用する「調味料ほか」についても記してあります。毎日の献立を確認し、御家庭でも多くの食品・調理法を取り入れましょう。

給食は手作りを基本としていますが、加工食品を使用する場合もあり、その際は、加工食品の材料についても記してあります。食物アレルギーのある場合等にご活用ください。

毎月の献立予定表は、ホームページで確認してください。



御家庭では、学校での出来事や給食について、家族で話す時間を作りましょう。