

学校給食について

学校給食は、児童の健康なからだを育てると共に、豊かな人間関係を育成する面からきわめて大きな役割を果たしています。

1. 学校給食の目標

- (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うとともに、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。

学校教育の目的である児童の心身の健全育成を実現するため、学校給食を通して上記の7項目を身に付けることにより、食生活の改善向上と、食文化の維持進展に努めていく。

2. 学校給食の内容

北区では、学校ごとに献立が作られ、学校給食を実施しています。献立作成にあたっては、栄養所要量、食品構成、給食費、施設設備、衛生管理、季節感等を考慮し、安全で美味しい給食を目指しています。

(1) 給食の形態

- ・週5回の完全給食
主食（パン、ごはん、麺等）＋牛乳＋主菜（肉、魚等）＋副菜（野菜・果物等）の組合せを基本としています。和食、洋食、中華の他に、郷土料理や世界の料理等を取り入れています。
- ・素材の味を生かし、手作りを基本としています。
だしは天然素材（かつお節、昆布、鶏ガラなど）を使っています。
- ・牛乳について
成長期の児童にとって、欠かせない栄養素「カルシウム」を多く含む食品です。
給食では、一人1本（200ml）を提供しています。

(2) 給食時間（12:15～13:00）（12:00～12:45）

- ・準備・・・15分 食事・・・20分 後片付け・・・10分
- ・ご家庭でも食事の準備や片付けなど簡単な手伝いをさせてください。

3. 給食費について

令和5年度から給食費が無償化になっています。

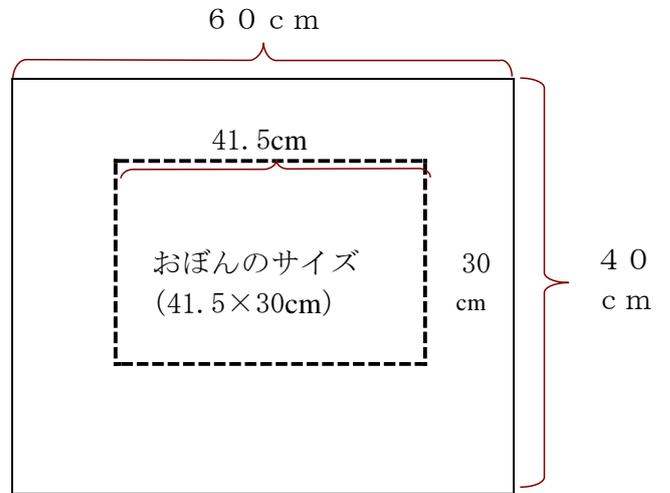
4. その他

(1) 給食時にランチョンマットを使用します。

常にきれいな状態で使えるように
2～3枚ご用意ください。

右の図を参考にランチョンマットの
ご用意をお願いします。

教室机 (60×40cm)



(2) 給食当番になると、マスクを使用します。

週末には、白衣の洗濯をお願いしています。