



給食だより



坂町立給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます！

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思っております。1年間、よろしくお願い致します。



学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約



1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。



4 自然の恩恵への理解を深め、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。



5 食生活が多くのひとびとの勤労に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



さかちょう がっこうきゅうしょく つく 坂町の学校給食はここで作っています

坂町にある4つの小・中学校の給食は、すべて「坂町立給食センター」で作っています。給食センターは横浜小学校の体育館の1階にあります。

衛生管理に配慮された「ドライシステム」の調理場内で、細心の注意をはらいながら、「安全・安心・おいしい給食」作りを努めています。牛乳・パン・ごはんは業者委託で、各学校に直接配送されます。



できあがりの料理の温度を測り、75℃以上あることを確かめています。



徹底した温度管理を行い、食中毒防止に努めています。

給食の食器は、割れにくい「強化磁器食器」を使用しています。食器には坂町を象徴する動物や植物が描かれています。



リクエスト給食、地域の産物・特産品を使った給食、広島県内統一メニュー「ひろしま給食」などを今年度も計画しています。年間を通して、みなさんが楽しみと思えるような給食をたくさん提供していきますので、残さずたくさん食べてください。