

給食だより4月号

狭山緑陽高校
令和7年4月発行
栄養技師



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。



学校給食は「食」を学ぶ時間です!



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 食生活が多くの人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。



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



食物アレルギーへの対応について



食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「アレルギー対応食」の提供を行っています。

対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。希望される方は、栄養士までお問い合わせください。