

な ば り し が っ こ う き ゅ う し ゃ く が い よ う

# 名張市学校給食の概要

な ば り し き ょ う い く い い ん か い  
名張市教育委員会

が っ こ う き ゅ う し ゃ く こ ん だ て も ん ぶ か が く し ゃ う さ だ が っ こ う き ゅ う し ゃ く せ っ し ゅ  
学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取  
き じ ゅ ん ち ゃ う じ せ い じ ゃ く せ い じ ゃ く せ い  
基準」に基づいて作成しています。「学校給食摂取基準」では  
1 に ち ひ つ よ う え い じ ゃ り ゃ う の 1 / 3 程 度 を 基 本 と し ひ 日 頃 の 食 事 で 不 足 し が  
ち な カ ル シ ウ ム や 鉄 、 ビ タ ミ ン 類 、 食 物 繊 維 は 多 め に と れ る よ う  
き じ ゅ ん ち せ い じ せ い じ せ い  
基準値が決められています。

## 学校給食の 内容について

が っ こ う き ゅ う し ゃ く せ い じ ゃ く せ い じ せ い  
学校にある給食室で、朝に届いた  
し ゃ く ざ い し ゃ う き ゅ う し ゃ く ち ゃ う り い ん て つ く  
食材を使用し、給食調理員が手作  
ち ゃ う り そ ざ い あ じ  
りで調理しています。素材の味をいか  
した「うす味」を心がけています。生  
で 食 べ る 果 物 や プ チ ト マ ト を 除 き 、 す  
か ね つ ち ゃ う り  
べて加熱調理をしています。

ぎ ゅ う に ゅ う せ い ぶ ん  
牛乳は成分  
む ち ゃ う せ い  
無調整のもので、  
よ り ゃ う  
容量は 200cc  
は っ こ う に ゅ う  
です。発酵乳が  
つ く こ と も あ り  
ます。

き せ つ く だ も の き ゃ う じ  
季節の果物や、行事  
の 菓 子 類 が つ く こ と  
も あ り ます。

し ゅ し ゃ く げ つ よ う び し ゅ る め し か す い  
主食は、月曜日が白飯、火・水・  
き ん よ う び む ぎ め し こ め な ば り さ ん  
金曜日が麦飯です。米は名張産  
い が ま い し ゃ う  
伊賀米コシヒカリを使用してい  
ます。

か つ お 節 こん ぶ に ほ  
かつお節、昆布、煮干しなど、  
こ ん だ て あ ざ い り ゃ う つ か  
献立に合わせた材料を使い、  
き ゅ う し ゃ く し ゃ く せ い じ せ い  
給食室でだしをとっています。

ち ゃ う り が こ う し ゃ く ひ ん し ゃ う  
調理加工食品は使用  
していません。  
ち ゃ う み り ゃ う  
調味料などは、  
む て ん か て い て ん か  
無添加や低添加もの  
し ゃ う  
を使用するようにし  
ています。

も く よ う び ひ  
木曜日はパンの日です。コッペパン・食パン・減量パン・黒糖パン・  
ミルクパンがあります。

き ゅ う し ゃ く ひ し ゃ く ざ い り ゃ う ひ  
給食費は、すべて食材料費に  
あてられています。

- 名張産の旬の食材を給食に取り入れる「ふるさと名張バリっ子給食の日」を月に2回程度実施しています。バリっ子給食に指定された野菜は名張産を使用しています。
- 地場産物を給食に活用する「みえ地物一番給食の日」を実施しています。第3日曜日の前後2週間の間に、「名張産」「三重県産」の食材を積極的に使用する日を設定しています。

# 学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

(「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。

えいよう **栄養**

**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な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** 食生活が食に関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** わ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。

# 学校給食を活用して食育をすすめています。

給食の時間は、およそ45分間で、15分が食事の準備の時間、20分が食べる時間、10分が食事の後かたづけと休憩の時間になっています。給食の時間は、食に関する指導をおこなっており、指導の内容は次のとおりです。

1. 楽しく会食すること
2. 健康によい食事のとり方を身に付けること
3. 安全・衛生に気をつけて食事の準備・片付けができること
4. 食事にふさわしい環境を整えること
5. 食文化についての関心を深めること
6. 感謝の気持ちをもって食べること

安心・安全な学校給食を提供するために、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

また、学校給食における食物アレルギー対応を実施しています。安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則としています。