



5月のふるさとくまさんデー

毎月19日の食育の日にあわせて八代地域や県内でとれた食材の使用、また、郷土料理などを「ふるさとくまさんデー」として実施しています。

5月19日(月)

- * 麦ごはん
- * 牛乳
- * 竹輪のお茶揚げ
- * 黒皮かぼちゃのみそ汁
- * 春キャベツのおかかあえ



今月のふるさとくまさんデー
八代産および熊本県産の食材

- ☆ 米・・・給食のお米は八代産
- ☆ ちくわ、春キャベツ・・・八代産
- ☆ 麦、牛乳、粉茶、黒皮かぼちゃ
- にんじん、油揚げ、ねぎ・・・熊本県産



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。

健康

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 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

感謝

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。