



瀬戸の教育
～つなげる教育～



自ら考え・学び・生き抜く力を育む

問 学校教育課 ☎88・2762



第7回 瀬戸の学校給食

1日3回の食事のうちの大事な1回である学校給食。給食は「食べる体験活動」、「食を通じた学びの場」です。

給食は1年に約190回あり、給食の時間を通して、子どもたちの健康な体や豊かな心、自ら考え行動する力などを育むことを目指しています。



健康な体を育む

給食の献立は、様々な食材を組み合わせたり、調理方法を工夫したりしています。また、おいしくて栄養価の高い「旬の食材」を多く取り入れています。素材本来の味を体験できるよう、かつお節からだしを取るなどの工夫もしています。

衛生

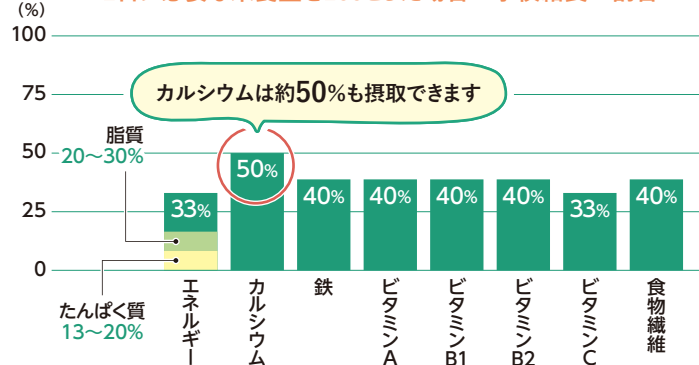


できあがった料理の温度を測り、記録

果物とミニトマト以外の食品は全て加熱して調理します。また、調理員は、日頃から自己の健康を管理するとともに、手洗いを徹底するなど、食中毒防止に努めています。

栄養

1日に必要な栄養量を100とした場合の学校給食の割合



学校給食摂取基準(令和3年2月改正)

給食に使用する食材は、年間で約200種類もあり、給食1食分で、1日に必要な栄養量の約1/3を摂ることができます。たんぱく質は給食で摂取するエネルギー全体の13~20%、脂質は同じく20~30%となるような献立になっています。

安心



食物アレルギー対応表で確認

食物アレルギーのある子どもたちも安心して給食を食べられるように配慮されています。

豊かな心を育む

給食の時間は、食事のあいさつから食に携わる人々や動植物の命をいただいていることへの「感謝の気持ち」を学んだり、食事のマナーから「思いやり」を身につけたりする機会になっています。また、給食当番活動を通して、自分の役割を果たす「責任感」を育み、「人と協力することの大切さ」を学ぶ場になっています。

感謝・思いやり



食事のあいさつ



責任感・人との協力



給食当番活動

瀬戸を知る(食文化)



郷土料理ごも

本市の郷土料理「ごも」。食器は「せともの」(強化磁器食器)で、瀬戸市ならではの給食です。

瀬戸を知る(食材)



ヤーコンを収穫する様子

給食は「瀬戸を知る」機会でもあります。給食には、地元産の食材が活用されており、「ヤーコン」や新野菜の「アレッタ」など珍しい野菜も取り入れられています。そのほか、やきもの職人たちに食べられてきた郷土料理の「ごも(五目ご飯)」をメニューに取り入れるなど、子どもたちが瀬戸市の食文化に親しむ場になっています。

自ら考え行動する力を育む

ごみの減量や資源の再利用について学習したことなどを給食の時間に振り返り、実践することで、学びを深めています。

日々の学習を給食とつなげることで、自ら考え、行動する力を育てています。

ごみの減量・資源化を学ぶ

社会科

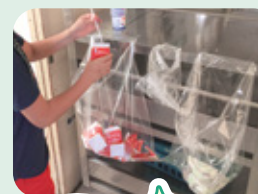
- ・ごみ処理場の見学
- ・廃棄物処理、再利用
- ・地球環境問題

家庭科

- ・ごみを減らす方法
- ・食品の廃棄
- ・エコクッキング

給食の時間

- ・食べ残しを少なくする
- ・ごみを分別する



晴丘センターを見学した時、ごみを分別すると資源が無駄にならないって聞いたよ。

家庭や地域での実践



持続可能な社会を目指す



こちらもcheck

皆さんから募集したレシピを掲載

今月は「鮭と白菜のクリーム煮」詳細はP20へ

子どもたちに人気の給食レシピを掲載

詳細はホームページで

