

教育委員会だより - 学(まなぶ) -

(5月1日号)

生きた教材となる学校給食 ▶ 教育庶務課 学校給食係 (☎ (81) 3761)

知立市学校給食センターでは、知立市内全小中学校の学校給食の食数管理、献立作成、食材の購入、調理、配送、食物アレルギー対応、予定献立表・食育だよりの作成、食育活動などを行っています。

献立作成では、栄養のバランスや児童生徒の嗜好を考慮するだけでなく、次のことに配慮し、学校教育として生きた教材となる献立を目指しています。今年度も、安心・安全でおいしく、子供たちの学びにつながる学校給食を提供します。

① 教科と関連

学習する時期に合わせて、小学校1年生国語科で学習する「サラダでげんき」の物語の料理を再現した『りっちゃんのサラダ』など、国語や理科、家庭科など教科で学習する内容をふりかえったり、生活に結びつけたりすることができる料理を提供します。

② 日本の食文化の継承

日本の食文化を尊重する心を育むことを目的に、五節句などの四季の行事食や地域に伝わる郷土料理を提供し、食育だよりや給食時の放送で説明します。

③ 他の国々の食文化の理解

今年度は、夏の東京オリンピックに向けて、過去のメダル獲得数が多い国（アメリカ・ロシア・イギリス）の料理を紹介します。

④ 地場産物や特産物の活用

地域のよさを理解し、愛着をもたせるために、知立市産の大豆やまこもたけなどの地場産物や、名産品の大あんまきなどを積極的に献立に取り入れ、食育だよりや給食時の放送で伝えます。

⑤ 旬の食材

食料の生産を学び、季節を感じる豊かな心を育むために、年間を通して計画的に旬の食材を取り入れます。