

学校給食のごあんない

●川崎町では、小・中学校(9年間)の給食を提供しています

【学校給食の役割】

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるために重要な教材としての役割をもっています。



ごはん 鮭の塩焼き キャベツのレモン和え
けんちん汁 牛乳

【学校給食の内容】

主食、主菜、副菜、汁物の献立を基本とし、「学校給食実施基準」に基づいて実施しています。

- 主食・・・ごはんは、週3日、パンは週2日です。(月に一度、ごはん、4日、パンが1日の週があります)
- 牛乳・・・200mlが、毎日付きます。
- おかず・・・煮物・和え物・蒸し物・揚げ物・汁物・麺類など様々な料理を組み合わせています。
使用する食材は、川崎町産の小松菜・大根・白菜などの野菜やりんご・梨などの果物を積極的に取り入れ、地産地消に取り組んでいます。

安心、安全な食材とおいしさの追求

- ・牛乳は福岡県産、お米は川崎町産を使用。
ごはんは、給食センターで炊いています。
- ・食材は国産が原則、地元産のものを多く取り入れるようにしています。

厳しい衛生基準

- ・国の学校給食衛生管理基準に基づき、調理を行っています。
- ・民間による調理員が徹底した衛生管理を行いながら、おいしく調理しています。

行事食や郷土料理、世界の料理

- ・行事食や日本全国の郷土料理、外国の料理をとりいれ、子どもたちが様々な食文化に触れることができるような献立を作成しています。
- ・小中学生それぞれに必要な栄養価に沿って1ヵ月単位で献立を作成しています。

食育の推進

- ・給食を通じて、食の大切さや食に関する正しい知識を身につけるために、様々な情報を「食育だより」として発信しています。
- ・栄養教諭が、学級で授業に参画し、学校全体で食育を推進しています。

食物アレルギーのある児童の学校給食での対応について

- 川崎町では、食物アレルギーのある児童について、医師の診断及び指導に基づき、可能な範囲で「食物アレルギー対応給食」を提供しております。
- 「希望する」方につきましては、医師による生活管理指導表の提出や面談等があるため、早めにご連絡をお願いいたします。また、希望に沿えない場合もありますことをご了承ください。

食物アレルギー対応給食についてご相談のある方は、給食センターまでご連絡くださいますようお願いいたします。(Tel:0947-73-2210)