

4月給食だより



福島県立ふたば未来学園中学校・高等学校

ふたば未来学園の給食から、みんなは何を発見する？

希望に満ちた春、入学、進級おめでとうございます。

本校の給食は海風寮の厨房で調理され、給食車で学校へ運搬されます。中学校の給食と高校寮生の昼食を担い、栄養教諭、調理員、運転手などのメンバーで、安全安心・おいしい給食を作ります。

給食の時間も貴重な学びの時間として、様々な食体験ができるような工夫をしています。そこで生まれた「この献立は何だろう?」「今日はいつもより美味しかったな。」など、自身の気づきを大切に、みなさんに寄り添っていきたいと思います。同時に、ご家庭でも献立表や給食だより等をご覧いただき、学校給食の目標や本校の運営方針に、ご理解・ご協力をお願いいたします。

学校給食法



学校給食の目標（第2条）

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に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 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについて理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我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 食材の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



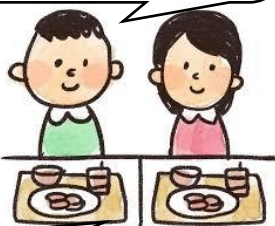
◎食育重視の学校給食法

昭和29年からある学校給食法は、平成20年4月に改正され、食育が重視される内容となりました。食育は、「知育・徳育・体育の基礎となるもの」と位置づけられ、重要視されています。

◎教育の一環としての学校給食

学校給食から学ぶことは、多岐にわたります。給食の時間は、30分です。今年度は学校給食182回=91時間に相当します。“おいしい”だけでない、「教育の一環」としての役割を果たす給食が求められています。配膳の仕方、箸の持ち方など、家庭で見直すきっかけにしましょう。

「ベジマンデー献立」
っ一体なに!?
「ふたばを知る献立」
ってどんな特徴?



お昼の放送「給食
一口メモ」を聞く
とわかるよ!

ふたば未来学園の献立の特徴

< 献立作成の基本的な考え方 >

◎本校の学校給食摂取基準について

本校では、中学生は学校給食摂取基準、高校生は日本人の食事摂取基準をもとに、身体測定の結果も入れた独自の食事摂取基準を設定し、実態に沿った栄養管理を実施します。

また、個人の体型や身体活動レベルの差が大きいいため、主食（ごはん）の量等を調整して、対応しています。

栄養価については、献立表をご覧ください。

◎食物アレルギーの対応について

食物アレルギーを考慮し、下記の食材については、本校の学校給食では原則として使用しないこととします。

○えび・かに（甲殻類） ○ピーナッツ ○そば