

# きゅうしょくだより



令和8年4月8日発行 嶺南西特別支援学校

## にゅうがく にご入学、 しんきゅう にご進級 おめでとございます！

はる あた た よう き つつ しんねん ど はじ こんねん ど げんき がっこうせいかつ おく  
春の暖かな陽気に包まれ、新年度が始まりました。今年度も、みなさんが元気に学校生活を送ることができ  
るよう、えいよう 栄養 バランスがとれた安全でおいしい給食に努めていきます。せんせい 先生 や とも 友だち と 楽しく 食事をして、健康  
で 充実した 学校生活を送りましょう！

また、まいつき 毎月の給食だよりでは、給食の話題や食に関する情報をお伝えしていきます。ぜひご覧ください。



## がっこうきゅうしょく やくわり もくひょう 学校給食の役割と目標



がっこうきゅうしょく えいよう 学校給食は、栄養 バランスのとれた食事を提供することにより、せいちょうき 成長期にある子どもたちの心身の健  
やかな せいちょう 成長を支えることはもちろん、がっこうぜんたい 学校全体で食育を効果的に進めるための重要な教材としての  
やくわり 役割を担っています。

## がっこうきゅうしょく がいよう 学校給食の内容

### しゅしょく 主食

- ・ごはん: 米は福井県産の「コシヒカリ」です。混ぜご飯や井が出ることもあります。
- ・パン: ロールパンや食パン、ハンバーガーなどがあります。



ぎゅうにゅう 牛乳  
せいちょうき こ ひつよう 成長期の子供たちに必要  
なたんぱく質やカルシウムを  
おおく 多く含んでいます。まいにち 毎日1本  
(200ml) つきます。



### しゅさい 副菜

いた もの あ もの や もの あ もの にもの するもの こ ひつよう えいようそ  
炒め物、揚げ物、焼き物、和え物、煮物、汁物などがあります。子どもたちに必要な栄養素がとれるよう  
食材をバランスよく使って献立を考え、嗜好面や彩り、温度などに気をつけながら調理しています。  
また、しゅん 旬の食材や地場産物を取り入れることを心がけています。



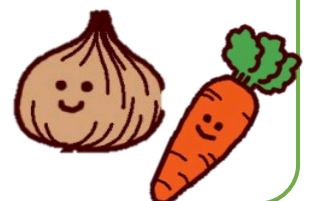
### がっこうきゅうしょく 学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より  
抜粋・要約

<p><b>1</b> 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p><b>2</b> 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p><b>3</b> 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p><b>4</b> 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。</p>	<p><b>5</b> 食生活がおおひとびとの勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p><b>6</b> 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p><b>7</b> 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		

## けっしょく あつか 欠食の扱いについて

けっしょく 欠食する場合、2週間前までに連絡帳などを通して、担任まで御連絡ください



- アイアン給食: 血をつくる栄養素、鉄分を多く含む食材を取り入れた給食
- 歯ッピー給食: 骨や歯をつくる栄養素、カルシウムを多く含む食材や、噛み応えのある食材を取り入れた給食
- ふるさと給食: 福井県の郷土料理や地場産物を豊富に取り入れた給食
- 減塩給食: 減塩の工夫を取り入れた塩分ひかえめの給食
- 行事食: こどもの日や七夕など、行事にちなんだ給食

