



入学・進級、おめでとうございます。学校給食では、成長期にある子ども達の健康な発育のため、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、給食を通して、バランスのとれた食事はもちろん、食べ物について、季節の行事や郷土料理等、様々なことを伝えていきたいと思ひます。

―― 食育の視点 ――

学校給食はもちろん、授業の中でも、食に関わる部分は、食育の視点で、学んでいきましょう！

食事の重要性
心身の健康
食品を選択する能力
感謝の心
社会性
食文化



献立表、給食だよりを
ご活用ください。



毎月、献立表や給食だより「こうたけ」を発行します。給食や、年中行事、食育の日、レシビ等、親子で一緒にお話ただけるとうれしく思ひます。

にちなんちようがっこうきゅうしよく えいよう か れい わ ねん がつ 日南町学校給食の栄養価(令和2年4月～)

		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩(g)
小学校	1年	460	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取	みまん 2未満
	2年	510			みまん 2未満
	3年	520			みまん 2未満
	4年	590			みまん 2未満
	5年	630			みまん 2.5未満
	6年	740			みまん 2.5未満
中学校	1年	750	エネルギー 全体の 13～20%	エネルギー 全体の 20～30%	みまん 2.5未満
	2年	790			みまん 2.5未満
	3年	830			みまん 2.5未満

さんこう：がっこうきゅうしよくせつしゆきじゆん もんぶかがくしよく
参考：学校給食摂取基準(文部科学省)

		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩(g)
小学校	低学年	530	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取	みまん 2未満
	中学年	650			みまん 2未満
	高学年	780			みまん 2.5未満
中学校	中学校	830	13～20%	20～30%	みまん 2.5未満

にちなんちよう がっこうきゅうしよく えいよう か もんぶかがくしよく がっこうせつしゆきじゆ
日南町の学校給食栄養価は、文部科学省の学校摂取基準を参考にしながら、身体測定の結果、残菜状況、食生活アンケート等を考慮して決めています。1食ごとではなく、一定期間の平均値の目安となります。体が大きくなるにつれ、今後、摂取基準は増えていきます。

しょうがっこう ねんせい はじ がっこうきゅうしよく 小学校1年生、初めての学校給食



13日に小学校1年生の給食がスタートしました。1年生にとって、給食は大イベントです！初日と2日目は、小学校6年生の手本をしっかりと見ました。14日は、白衣の着方、手洗いの仕方を学び、自分達で配膳をしました。もりもり食べて、大きく育ってくださいね。

ちゅうがっこう きゅうしよく かいし 中学校、給食開始のあいさつ



例年なら、「給食開始のつどい」で、調理員のみなさんと、全校生徒で、開始のあいさつをするのですが、今年はコロナウイルス感染拡大防止のため、給食委員長金森さんが、代表であいさつをしました。

にち なん ちょう きゅう しよく く 日南町の給食の組み合わせ！

【主菜】

鳥取県産の肉や魚等を中心に使い、今年もハンバーグやコロケも、できる限り手作りでがんばります。

【主食】

主食は毎日、日南町産のコシヒカリ！麦ごはんや発芽玄米ごはんは、不足しがちな食物繊維やビタミンを補います。郷土料理等の変わりごはんもお楽しみに！

【牛乳】

低温で殺菌した高品質の鳥取県産「パスチャライズ牛乳」を使用しています！不足しがちなカルシウム等を補います。

【副菜・汁物】

地元のや県産の食材を中心に使って作ります。あえものの野菜は、食中毒防止のため、加熱の温度をしっかりと守りながらも野菜の食感が残るよう、工夫して調理をしています。



きゅうしよく とう ばん ひ か てい 給食当番の日のご家庭でも たい ちょう かく にん 体調の確認を



新型コロナウイルスの対応で、毎日体温を測って、体調の確認をしていただいておりますが、給食では特に、「腹痛」「下痢」「吐き気」「嘔吐」の症状がある場合は、当番を控えてもらっています。ご家庭の方でもご協力をお願いいたします。

できているかな？ 正しい身じたく



給食当番は、みんなの給食を配るので、白衣を着たり、手を洗ったりするのは、特に注意を払って行いましょう。みんなで協力して、気持ちよく、楽しい給食時間にしましょう。

※裏面もご覧ください