

# 給食だより

新緑や若葉が輝く季節が始まり、宗岡中学校も新しい1年がスタートしました。入学・進級おめでとうございます。1年間、おいしい給食をみなさんにお届けできるよう、給食室一同、安全面・衛生面に気を配り頑張っていきますのでよろしくお願いいたします。

## 給食がはじまります！



学校給食はただ単に、栄養の摂取や健康な身体をつくるだけを目的としているのではなく、日常生活における食習慣の形成や、社交性、自然を尊重する精神を身につけさせる、などといった心の育成にも深く関わっており、

学校教育の一環として重要な役割を担っています。学校給食法では、給食の目標として、次の7つを掲げています。

## 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>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。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上にな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。</p>
<p>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の理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>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。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>	

宗岡中の給食は、学校の調理場で調理を行う「自校式」です。給食を通して、食や健康について1つでも多くのことを、みなさんに学んでもらえたらと思います。

給食が始まる前に振り返ってみよう！

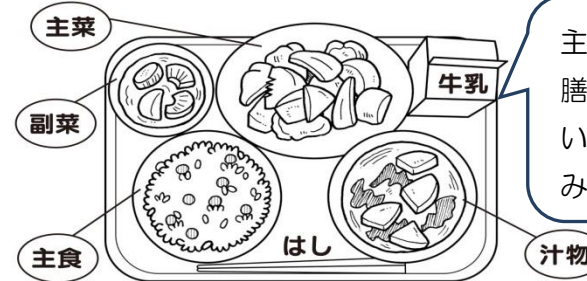
## 食事マナーの基本

- ①食べやすいこと
- ②人に不快感を与えないこと
- ③その国の食文化や時代などに合っているもの

食事マナーといっても、国や地域、食文化や時代、宗教などによっても、大きな違いがあります。ですから人に不快感を与えないことを基本にしながら、食文化に合ったマナーを守っていきましょう。和食の場合、正しいはしづかいは食事がしやすく、見た目も美しいので、きちんとしたはしづかいはできるよう、心がけましょう。



## 配ぜん 正しい置き方をしていますか？



主食は左、汁物は右です。これを参考に自分の配膳をチェックしてみましょう。正しい配膳は正しい食事マナーを身につける第一歩です。意識してみましょう。

### <宗岡中学校の給食の特色について>

手作り重視・・・加工食品やインスタントルーはできる限り使わず、だしはかつお節や鶏ガラなどから時間をかけてとっています。  
 地場産物の利用・・・地元の業者、農家から仕入れた新鮮な食材を使用しています。  
 日本の食文化への理解・・・郷土料理や行事食を積極的に取り入れています。  
 おすすめ減塩給食の実施・志木市の取り組みとして、減塩給食を実施しています。

### <白衣・帽子について>

給食当番の人は週末に持ち帰り、次の人のためにきれいに洗濯し、アイロンをしてから、渡してください。

安全でおいしい給食を毎日みなさんに届けられるように給食室一同努めていきます。  
 ご理解・ご協力をよろしくお願い致します。