給食センターだより

令和６年４月
大野学校給食センター

４月10日（水）から給食がスタートしました！

新年度のスタートとともに，給食も10日（水）から開始しました。今年度も，給食センター職員一同力を合わせて，安全・安心でおいしい給食の提供をめざしていきますので，ご理解とご協力をお願いいたします。

【学校給食の目標】

学校給食には，栄養補給のみならず給食を通して様々なことを学ぶために７つの目標が設定されています。

1　健康の保持増進
適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

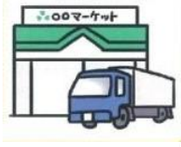
2　望ましい食習慣の形成
日常生活における食事について正しい理解を深め，健全な食生活を営むことができる判断力を培い，及び望ましい食習慣を養うこと。

3　社交性や社会性を養う
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。

4　食べ物や自然を大切にする心を養う
食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるという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　給食に関わる人たちへの感謝の気持ちを養う
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。

6　食文化の継承
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　生産・流通の理解
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。

大野学校給食センターでは，学校給食の目標を踏まえ，次のような事を考慮して献立作成を行っています。

1　手作り，素材の味を大切にする

大量調理においても手作りを心がけ，素材の味を大切にした体に優しい給食をめざす。

2　地産地消の推進，旬の食材の活用
大野産，廿日市産，広島県産の食材を積極的に取り入れ，児童生徒に伝えていく。

3　和食の推進
日本型食生活の良さを伝えるため，和食を中心とした献立とする。

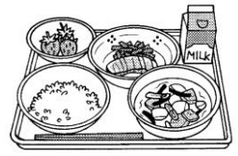
4　食文化の継承
地域に伝わる郷土料理や行事食を積極的に取り入れ，食文化の継承に努める。

5　減塩の推奨
生活習慣病予防や味覚の形成に配慮し，薄味を心がける。

6　そしゃくの習慣化
よくかんで食べる習慣をつけるため，かむことを意識した献立や食材を取り入れる。

7　特別献立の実施
食を楽しみ，豊かにするために特別献立を実施する。

学校給食摂取基準や食品構成を考慮して栄養摂取の充足に努めるとともに，学校における食育推進のための「生きた教材」として活用できる献立内容をめざしています！



フェイスブックで日々の給食を発信しています！

子どもたちが食べている給食について，できるだけ多くの方に知っていただきたいという思いから，使用する食材や調理の様子，給食の写真をフェイスブックで毎日発信しています。ぜひご覧ください！

https://www.facebook.com/okyusyoku/