



学校給食の目標

- 1 適切な栄養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、望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協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の理解を深め、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 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

みよし市立学校給食センターの概要

- (1)所在地
愛知県みよし市三好町笠松46番地1
- (2)新施設による給食開始年月日
平成15年4月10日
- (3)実施食数(平成31年4月1日現在)
小学校 8校 4,100食
中学校 4校 2,100食
保育園 7園 1,000食 合計 7,200食
- (4)職員構成(平成31年4月1日現在)
事務 5名 (市職員)※臨時職員含む
栄養教諭 2名
調理員等 55名(みよし市給食協会に委託)※臨時職員含む
(事務員4名、技術員2名、調理員49名)
配送員 7名 (希望運輸(株)に委託)
- (5)給食費(1食あたり 消費税込み)
小学校 240円 中学校 270円
* 給食費は全額食材料費に使用されています。
* 人件費・光熱水費・施設費等はみよし市が負担しています。

ただし、給食センターで給食を試食する児童生徒以外の方は、300円です。



献立の内容

学校給食は、学校教育活動の一環として実施されています。
学校給食の献立は、文部科学省から出されている「学校給食実施基準について」をもとにたてられています。この中には学校給食摂取基準も示されています。
学校給食の食事内容は、学校における食育の推進を図る観点から、給食時間はもとより各教科における食に関する指導に、学校給食を活用した指導が行えるよう充実改善等が図られています。
献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等を工夫し、児童生徒の嗜好の偏りをなくし、調理後はできるだけ短時間に適温で食べることができ、衛生的かつ安全であるよう配慮しています。

みよし市の学校給食

【主食】

- ・ごはん…週に3~4回実施しています。白ごはん、麦ごはん、発芽玄米、五穀ごはん、わかめごはん、愛知のさつま芋ごはん、洋風きのこごはんがあります。
入学、卒業時には赤飯を実施します。
(お米は、みよし産の「大地の風」を使用)
- ・パン …スライスパン・りんごパン・ミルクロールパン・くろロールパン・レーズンロールパン・クロスロールパン・サンドイッチバンズ・サンドイッチロールパン・クロワッサン・米粉パン・ナンの11種類があります。
(みよし産の「大地の風」を使用した米粉パンを実施)
- ・麺類 …ソフトスパゲティ式めん・白玉うどん・中華めん、きしめんがあります。
* 主食は、愛知県学校給食会を通して業者に委託しています。

【副食】

主菜と副菜2品の3つのおかずを基本としています。

【牛乳】

- 200ml入りのブリックパックの牛乳です。飲み終わった後の容器はリサイクルするように児童生徒が自分で開きます。
- * 毎月の予定献立表で献立名と使用されている食品、その日の献立のポイント等についてお知らせをしています。予定献立表の裏面は、給食だよりになっていますので、ぜひご覧下さい。
 - * アレルギー等の方には、使用食品(調味料・加工品等)について詳しい内容をお知らせする資料を毎月学校へ配布しています。詳しくは、学校へお問い合わせください。
 - * 食器は環境に配慮した強化磁器の椀と皿を使用しています。箸かスプーンのどちらかを献立に合わせて使用します。
 - * 児童生徒が望ましい食習慣が形成できるように「安全」「安心」「おいしい」学校給食の提供に努めています。