

# 給食だより 第1号

令和8年6月1日 発行  
 総社市地食べ学校給食センターえがお

学校給食は、ただの食事の時間ではなく「学校給食法」に基づき実施している教育活動の一環です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学んでほしいと願っています。



### 学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・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、健全な食生活を育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> 食生活が多くの人々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> 		



あせらずに、よくかんで味わって  
 いただきましょう。

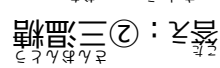
### 学校給食で使う食べ物のヒミツ

給食センターで使う食べ物は、約300種類あります。毎日の牛乳やごはん、いろいろな野菜の他、年1回の行事食に使う赤米うどんやデザートなどです。その食べ物を決めているのは、年3回開催している物資選定委員会です。幼小中学校などの保護者や先生、教育委員会の代表者で話し合って決めています。総社市産、岡山県産、国産の順に選んで仕入れてはいますが、値段は年々上がっており、また1日7,000人以上の量を確保できない食べ物の種類も増えています。これからも安心・安全を心がけて食べ物を選ぶように努めていきます。



**6月は食育月間!**  
 毎月19日は**食育の日!**

砂糖は、主にサトウキビや大根の中間のフサイチから作られています。給食では、色が薄い茶色の三温糖を使っています。これは日本特有の砂糖で、白い砂糖よりも風味が甘み強いのが特徴です。煮物や和え物、外などの調味料として使っています。

  
 西濃製糖

給食センター  
 クイース

総社市の給食センターで使っている砂糖の種類は、次のうちどれでしょう?

① 上白糖    ② 三温糖    ③ 黒砂糖