

## 江東区の給食について (区HPより)

- 学校給食摂取基準 (学年別のエネルギー量)

小学生			中学生
低学年 (1~2 年生)	中学年 (3~4 年)	高学年 (5~6 年)	
530 kcal	650 kcal	780 kcal	830 kcal

不足しがちな栄養素(カルシウム、食物繊維など)を積極的に摂取し、塩分は摂り過ぎないようにします。  
動物性脂質を摂り過ぎないようにします。

- 献立

1. ごはんの献立を週3回以上行っています。
2. 白いご飯の献立を多くし、主食・主菜・副菜の組み合わせを基本としています。
3. 揚げ物に偏らない献立を心がけています。
4. 行事食や郷土料理、伝統食、食習慣、食文化の伝承を図れる献立を取り入れています。
5. 日本型食生活の実践に努めています。

- 安全・衛生

学校給食における衛生管理の徹底については、平成8年度に発生した腸管出血性大腸菌O-157による食中毒の教訓を踏まえ、平成20年6月の学校給食法の改正において、「学校給食衛生管理基準」が法律上明確に位置づけられました。江東区教育委員会でも、「学校給食衛生管理基準」の理解を深め、食中毒ゼロを目指して衛生管理の向上に努めています。

- ✓ 果物と一部の野菜(トマト・きゅうり)を除いて、すべて加熱した状態で提供されます。
- ✓ 栄養教諭および調理員は月に2回の細菌検査(検便)を行っています。
- ✓ 野菜や肉などの生鮮食品は当日に納品したものを使用します。
- ✓ 乾物をもどす作業も含め、すべて当日は当日に行います。



## 学校給食の7つの目標

学校給食は“お昼ご飯”としてだけでなく、教育の一環として位置付けられています。そこで、次のような7つの目標をかかげ、給食を教材として子供たちに食育をすすめています。

# 7

適切な栄養の摂取による、健康増進を図ります。

食生活が自然の恩恵の上に成り立つことへの理解を深め、生命及び自然を尊重する精神ならびに環境の保全に寄与する態度を養います。

学校生活を豊かにし、明るい社交性と共同の精神を養います。

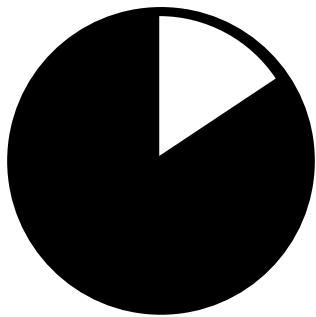
食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い望ましい食習慣を養います。

食生活が食に関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います。

わが国の各地域のすぐれた伝統的な食文化についての理解を深めます。

食料の生産や流通および消費について正しい理解に導きます。





$$3 \times 365 = 1095$$

人良 → 食