

## 学校給食試食会によるこそ

1 日 時 平成22年 7月 14日(水)

2 場 所 喜多方市立入田付小学校

3 献立名 麦ご飯・牛乳・まぐろのかりんとうがらめ・千草和え・味噌汁・ミディアムトマト1個

**まぐろのかりんとうがらめ**  
給食で人気メニューのまぐろのかりんとうがらめです。まぐろを醤油、酒で下味をつけ、澱粉をつけて、油で揚げます。砂糖と味醂と酒と醤油とピーナツを細かく切ったものを一度釜で煮立て、これを揚げたまぐろにからめて出来上がりです。

**千草和え**  
喜多方市岩月町の小野寺晴一さんが作ったキャベツと、喜多方市産のほうれん草などと、錦糸たまごをいっしょに和えた千草和えです。これも人気メニューの1つです。

**ミディアムトマト**  
喜多方市関柴町の小林正志さんが作ったトマトです。

**麦ご飯**  
ご飯は、喜多方市産のコシヒカリに麦を4%を加え、給食共同調理場で炊いています。

**味噌汁**  
喜多方市塩川町の花見明さんが作った大根と、喜多方市産大豆で作った油揚げ、そして馬鈴薯やネギが入った味噌汁です。

### 4 学校給食の目標

これまでの栄養改善から、時代にそった食育としての学校給食のあり方へ

<学校保健法の一部を改正する法律により、改正された新学校給食法より(平成21年4月1日施行)>

- ① 適切な栄養の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、及び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。

### 5 学校給食実施基準の概要

- ① 学校給食は、在学するすべての児童生徒に対して実施されるものとする(第1条関係)
- ② 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとする(第2条関係)
- ③ 学校給食の実施に当たって、児童生徒の個々の健康及び生活活動等並びに地域の実情等に配慮