



今月の給食目標
能率のよい準備・片付けをしよう

松前町学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、引き続き制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

食育で育てたい6つの力

学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省『食に関する指導の手引』『学校給食実施基準』、そして地域の教育委員会で決めた方針にそって、給食を作ります。学校の食育はおもに次の6つの視点から、学校教育活動全体を通して、食に関する資質・能力を「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の「三つの柱」で育てていくことを目指しています。

食事の重要性

食事することは楽しく心を豊かにしてくれることを感じる



心身の健康

栄養学的な意味を知り、興味をもって食べる



食品を選択する力

知識や情報をもとに、自ら判断する



感謝の心

食に関わるさまざまな人の仕事ぶりを知り、身近に感じる



社会性

食事を通して、協力し人のことを思う優しさを育む



食文化

地域ごとの多様性や豊かさを知り、大切に



松前町の学校給食では

食材

松前町内や愛媛県内でとれる旬の食材を積極的に使用しています。



松前町産「いちご」

松前町産「とうもろこし」



衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。



野菜・果物は流水で3回以上洗います。

生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。



献立

行事食や郷土料理、リクエスト献立など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。

行事食「ひな祭り」



「セレクト給食」

