



給食だより

令和8年度
志賀町学校給食共同調理場

志賀町のホームページに毎日の給食が掲載されています。志賀町ホームページ <http://www.town.shika.lg.jp/> >教育・生涯学習>学校給食

入学・進級おめでとう

新しい学校、そして新しい学年、期待と不安で胸がいっぱいになっていることでしょう。給食はそんなみなさんを応援し、心と体の健やかな成長を支えていきます。今年度もおいしくて安全な給食を提供していきたいと思えます。よろしくお願ひします。

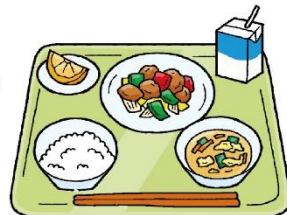
給食が始まります

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で成長期にあるみなさんの健やかな成長を支え、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につける教材としての役割があります。ぜひご家庭でも、給食の話題に触れてみてください。



Q. 給食にはどんな栄養素が含まれているの？

A. 学校給食の栄養素量の基準は、文部科学省によって決められています。学校給食は、成長期の子どもに必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B₁、B₂、C、食物繊維などがバランスよくとれるように定められています。



志賀町の給食

地場産物をたくさん取り入れています。

志賀町産コシヒカリを使用し、調理場で炊飯しています。志賀町産のもち麦を使用したり、混ぜご飯も提供しています。

月に2回ほどパン給食の日があります。調理パンもあります。

給食では、毎日牛乳がつけます。カルシウムをはじめ、成長期に欠かせない大切な栄養素をとるためです。

飲み終わった後はコンパクトにまとめ、環境にも配慮しましょう。

食材は、産地や原材料などを確認し、安全でおいしく、安価なものを選定しています。国産食材の使用を基本としています。

現在の食生活で摂取量が少ない、魚・豆(豆製品)・小魚や乾物等を取り入れるようにしています。また、野菜、果物、魚などは、季節を感じてもらえるように、旬のものを使用するよう心がけています。

