食育の取組

市内全ての小中学校に配属されている栄養教諭・学校栄養職員が中心となり、
学校教育活動全体で食育を推進しています。

「生きた教材」となる学校給食



青空給食

弁当箱につめた給食を
青空のもとでいただきます。



教科と関連した給食

教科で学んだ野菜などの食材を給食に
取り入れ理解を深めます。



「食育の日」の給食

地元の食材や郷土料理などを取り入れた
給食も登場します。



炊きたてごはん給食

学校で収穫した米を大きな炊飯器を用いて、
炊きたてをいただきます。

食に関する指導

家庭科や保健体育などの教科、
委員会活動、クラブ活動、体験活動など。



小学校４年生 学級活動

朝ごはんの大切さを学びます。



中学校１年生 家庭科

料理人を招いて和食の基本「だし」を学びます。



給食試食会

保護者を対象に食の啓発をします。



給食委員会による活動

調理員さんに感謝の手紙を届けます。



めざす子どもたち

生涯にわたって
健全な心と体をもてる子

豊かな人間性を育む子

食育の視点

1. 食事の重要性
2. 心身の健康
3. 食品を選択する能力
4. 感謝の心
5. 社会性
6. 食文化



地場産物の活用

地産地消

地産地消とは？……「地元で生産されたものを地元で消費する」こと。

地産地消のメリット……
- 安心安全で新鮮な農産物を購入できる。
- 地域の活性化につながる。
- 「生産者」と「消費者」の間で顔が見える関係ができる。

犬山子ども食育応援団

犬山市の学校給食では、地産地消を進めるために、地場産物を活用しています。協力していただける生産者の方は「犬山子ども食育応援団」に登録し、各学校へ旬の野菜やお茶、みかんなどを届けています。

「犬山子ども食育応援団」の方々





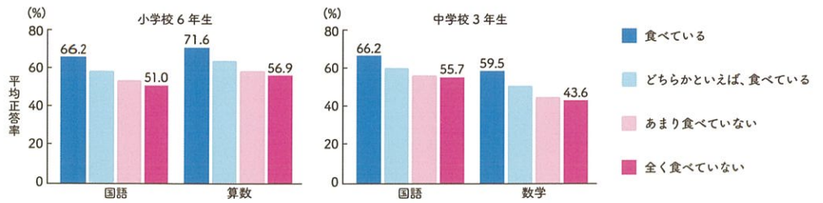


ご家庭でも食育を！

朝ごはんを食べよう！

朝ごはんを毎日食べることは、学習や運動によい効果があります。
規則正しい食習慣を身に付けることは、心の安定にも役立ちます。
朝ごはんを食べ、１日を最高な形でスタートさせましょう。

＜朝ごはんの摂取と「全国学力・学習状況調査」の平均正解率との関連＞



文部科学省 令和３年度 全国学力・学習状況調査より

4つの皿で栄養バランスのとれた食事に！

「主食」「主菜」「副菜」「汁物」をそろえると、
栄養バランスのとれた食事になります。
品目を増やして彩りを良くすることもポイントです。



食卓を家族団らんの場に！

家族でコミュニケーションをとりながらの
食事は、豊かな心を育みます。週１回からでも、
家族で食卓を囲む機会を作りましょう。

- 食事が楽しくなる
- 食文化・マナーの伝承
- 規則正しい食習慣作り

給食ができるまで

食材を受け取る

食材に傷みはないか、
温度は適切か確認をします。
県内や市内でとれた食材を
積極的に使っています。

犬山産の食材を届けてくださる
「犬山子ども食育応援団」より、
地元の食材も届きます。



野菜を洗う・切る

包丁で切ったり、スライサーを使ったりと
野菜の種類や量によって使い分けています。







打ち合わせ

学校の栄養教諭等とともに、作業の内容や、
食物アレルギー対応の確認などを行います。



調理する

煮る・焼く・炊く・炒める・揚げる・
蒸す・茹でる など



給食室でとった
だし汁を使っています。



手作りかき揚げ



尾張富士パイ

検食

子どもたちが食べる前に、校長が
給食に異常がないかを確認をします。





いただきます♪

ごちそうさまでした♪



給食を作ってくれる調理員と関われるのは
学校で調理しているからこそです。子どもたちが
学校で育てた野菜を使うこともあります。

児童または生徒一人当たりの給食栄養量（学校給食摂取基準）

区分＼栄養素等		エネルギー kcal	たんぱく質	脂質	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μg RAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
小学校	低学年	530	摂取エネルギーの13~20%	摂取エネルギーの20~30%	290	2	160	0.3	0.4	20	1.5未満	4以上
	中学年	650			350	3	200	0.4	0.4	25	2未満	4.5以上
	高学年	780			360	3.5	240	0.5	0.5	30	2未満	5以上
中学校		830			450	4.5	300	0.5	0.6	35	2.5未満	7以上
一日に必要な栄養素との比較		33%			50%	33%	40%	40%	40%	33%	33%未満	40%以上

「給食ができるまで」を
動画でもご覧になれます。
二次元コードまたは
ページ番号 1007578 から
ご覧ください。

令和６年４月　犬山市教育委員会 学校教育課　(0568)44-0350



犬山の学校給食
―食べる楽しみ広がる笑顔―

毎日食べる給食は、食育の“生きた教材”です。
犬山市では、季節の料理や学校行事に合わせた料理を取り入れながら、
家庭に近い料理を心がけた“顔がみえる・心がかよい合う”給食
づくりを通して、子どもたちの体と心の成長を応援しています。

学校の給食室で
おいしい給食作ってます！

犬山市の給食内容



お話コラボ給食
本に出てくるメニューが登場！



日本各地の郷土料理
毎月日本各地の郷土料理も登場！

家庭に近い手作りおかずやデザートも登場します。

にくだんごのもち米蒸し
ひとつひとつもち米をまぶして蒸します。





蒸しケーキ
カップにつめた生地を焼きます。





かぼちゃのチーズ焼き
アルミカップに具材をつめ、
コンベクションオーブンで焼きます。

ホワイトシチュー
ルウから手作り♪





**犬山産
ほうじ茶のプリン**
１つずつ手早くプリン液を注ぎます。

食物アレルギーへの対応　以下の食材が入った料理を配膳しない対応をしています。

除去食対応
卵・乳（牛乳・乳製品）・小麦・えび・かに

給食に使わない食材
そば・落花生（ピーナッツ）・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ