

# 見て、感じて、食べてみよう・・・益田市の食育の目標をお知らせします。

益田市では、学校給食を通して、「食べる知恵」を身につけ、「地元の食材を大切に思い」食への「感謝の心」を養い、生涯にわたって、健康で豊かな人間形成を目指すことができるよう、食育の目標をかかげています。

生涯にわたる人々や自然とのつながりの中で「食」を知り、感じ、育む

～「おいしい益田」で心をつなぐ～

①まごごろに感謝し、食を通して豊かな心を育てよう

食を大切に、感謝の気持ちをもとう  
周りの人と楽しくおいしく食べよう

②好ききらいを減らし、3食食べて丈夫な身体を作ろう

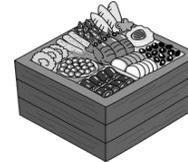
バランス良く、規則正しい食事をとろう

③代々受け継がれてきた食文化を大切にしよう

昔ながらの食べ物を大切にしよう

④食の安全について学び、自然の恵みを生かし、選び食べよう

地元のものをもっと食べよう  
安全・安心な食を選び食べよう



## ☆☆☆☆☆ 給食ができるまで ☆☆☆☆☆ ～ 食事のマナーを守って、食べましょう～



### 献立作成

二か月前から献立を立てます。  
地元産や旬の食材、行事食など、  
また、皆さんの好きな献立や食べて  
欲しい食材を取り入れながら献立を  
考えています。



### 検収

毎日7時30分から、  
その日に使う野菜や  
肉を受け取ります。  
鮮度や量をチェック  
します。



### 調理

8時から10時30分の間に調理  
します。おいしい給食になる  
ように調理方法や食材の切り方  
を工夫しています。



### 配缶

10時30分から50分  
の間に食缶に料理  
を入れます。学年や  
クラスの数にあわ  
せて、量を調整します。



### 配送

11時頃に調理場を  
出発します。  
給食 時間に間にあう  
ように安全に運びます。



### 給食

「いただきます。」  
今日の給食は何か  
「おいしいかな。」  
たのしくいただきます。