

【給食指導】責任を持って当番活動しよう【食に関する指導】栄養バランスのとれた食事をしよう

【指導内容】(給食指導)給食当番 身支度 仕事の分担 (食に関する指導)6つの基礎食品群 栄養所要量 成長曲線

【身につけさせたい資質・能力】

(給食指導)・中学校の当番の仕方を理解し、協力し自主的に準備を行うことができる ・手際よく準備を行い、十分な食事時間を確保することができる

(食に関する指導)・6つの基礎食品群について理解し、多く含まれている栄養や食品がわかる ・自分に必要な栄養量やバランスを考え、健康を意識した食事を実践できる



Table with columns: 日付曜日, 献立名, 牛乳, 1群 (たんぱく質), 2群 (無糖質), 3群 (カロテン), 4群 (ビタミン), 5群 (炭水化物), 6群 (脂質), エネルギー (kcal), たんぱく質 (g), エネルギー比 (%). Rows include meals like 白ごはん あじフライ, 麦ごはん マーボー豆腐, etc.

地場産物活用 レシピ

食育の日 献立 長崎県 郷土料理

地場産物活用 レシピ

子ども読書の日 献立

地場産物活用 レシピ

※地場産物(小郡市三井郡でとれる食材)を太字で示しています。給食で使用する予定です。

※入荷の都合により献立および材料の一部を変更することがあります。

☆19日は食育の日。(家庭や学校で食べ物や食について考える日です。)

(献立担当校: 小郡中学校、小郡市立学校給食センター)

4月23日は「子ども読書の日」ものがたりレシピ. Text describing the story of the curry recipe and its connection to the school's reading day.

長崎県の郷土料理「浦上そばろ」. Text describing the local dish 'Uraami soboro' and its ingredients, accompanied by a map of Nagasaki Prefecture.