



学校給食の目標 (学校給食法)

～学校給食は、学校教育活動の一環として実施されています～

- 1 適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

みよし市立学校給食センターの概要

- (1) 所在地
愛知県みよし市三好町笠松46番地1
- (2) 現施設による給食開始年月日
平成15(2003)年4月10日
- (3) 実施給食数 令和8(2026)年4月現在
小学校 8校 約3,872食
中学校 4校 約1,889食
保育園 5園 約773食 計 約6,534食
- (4) 職員構成 令和8(2026)年4月現在
市職員 5名(会計年度任用職員含む)
栄養教諭 2名
調理員等 73名《調理業務は、一般財団法人みよし市学校給食協会に委託》
(事務局長1名、事務員6名、調理員・技術員等66名。非常勤職員含む)
配送員 8名《配送業務は、希望運輸株式会社に委託》
- (5) 給食費
* 令和8年度は、給食費の無償化を実施しています。
給食センター試食等 340円

～ 献立の内容～

学校給食の献立は、文部科学省『学校給食実施基準』を基に作られます。実施基準には、学校給食摂取基準も示されています。

学校における食育の推進を図る観点から、給食時間はもとより、各教科における食に関する指導に学校給食を活用した指導ができるよう、充実改善が図られています。

献立作成にあたっては、常に食品の組み合わせや調理方法を工夫し、児童生徒の嗜好の偏りをなくし調理後はできるだけ短時間に適温で食べることができ、衛生的かつ安全であるよう配慮しています。

みよしの学校給食



【主食】

主食は、公益財団法人愛知県学校給食会を通して、業者に委託しています。

ごはん…週に3～4回実施します。

白ごはん・麦ごはん・玄米ごはん・五穀ごはん・わかめごはん・赤飯(入学卒業のお祝い) など

★米は、みよし市産の「大地の風」を使用しています。

パン…スライspan・りんごパン・ミルクロールパン・くろロールパン・レーズンロールパン・クロスロールパン・サンドイッチバンズ・サンドイッチロールパン・クロワッサン・米粉パン

★米粉パンにも、みよし市産「大地の風」を使用しています。

麺…ソフトスパゲティ式めん・白玉うどん・中華めん・きしめん

【副食】 主菜と副菜2品の3つのおかずを基本として、みよし市立学校給食センターで調理して、各校へ配送します。(デザートなど、業者配送の場合もあります。)

【牛乳】 200ml入りの紙パックの牛乳です。

- * 毎月の予定献立表で、献立名と使用されている食品、その日の献立のポイント、その月に使用する地場産物などをお知らせしています。ぜひご覧下さい。
- * 食物アレルギー等の方には、使用食品(調味料・加工品等)について詳しい内容をお知らせする資料を毎月学校へ配布しています。詳しくは、学校へお問い合わせください。
- * 児童生徒の望ましい食習慣形成のため「安全」「安心」「おいしい」学校給食の提供に努めています。

