

山形養護学校の給食について

◆ 食に関する年間指導目標 ◆

- 1 栄養バランスよく食べる食習慣を身につける
- 2 食事のマナーを学び、給食準備等に取り組む
- 3 食への感謝の気持ちを持ち、食事を楽しむ心を育てる



◆ スタッフ紹介 ◆

管理栄養士（1名）が、協栄給食の調理員さん（2名）と協力して、安全・安心でおいしい給食づくりを目指していきます。

また、給食担当の先生方とも連携して、食育を行っていきます。

◆ 栄養価・献立について ◆

【目標とする栄養基準（中学部以上）】

エネルギー：720kcal

たんぱく質：学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%

脂 質：学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%

食塩相当量：2.5g 未満

※小学生1～3年生は基準の65%、小学生4～6年生は基準の80%になります。

【献立について】 ・塩分は控えめにする

・季節感を盛り込む

・郷土料理も取り入れていく



たくさん食べて、
元気いっぱい
過ごしましょう！

等を心がけています。

◆ 献立例 ◆



- ・ご飯
- ・さばの昆布醤油干し
- ・ひじきの炒め物
- ・みそ汁
- ・牛乳

- ・コッペパン(ジャム)
- ・鮭チーズフライ
- ・スパゲティサラダ
- ・レタスとトマトのスープ
- ・牛乳



- ・夏野菜カレー
- ・海藻サラダ
- ・メロン
- ・牛乳

