



ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

南高校の給食・食事内容

- 主食 ・ご飯(週3~4回)
・パン・麺類(月1~2回)
- 産地 ・米・パンの小麦粉(茨城県)
- 牛乳 ・200cc
たんぱく質、カルシウムの補給が目的
- 給食使用食材
茨城県内産または国内産の野菜や肉などを使用



保護者の皆様に
ご負担いただく給食費は食材費のみで、それ以外の経費はかかりません。
未納になりますと、食材の購入など給食づくりに支障をきたしますので、ご協力お願いいたします。

- 給食費1年分(180日)
54,000円
- 1食分
300円