

令和6年度
安中市
松井田学校給食センター
(☎027-393-1611)



毎日の給食とレシピを

紹介しています



松井田学校給食センター最新情報



松井田地区小・中学生の実態に応じた目標量になります

令和6年2学期より、「学校給食エネルギー給与目標量(食事摂取基準)」は、

松井田地区の小・中学生の体格をアセスメント(評価・分析)し、

実態に即した給食の提供をしていきます。

※松井田地区の学校給食の食事摂取基準値は、表のとおりです。

なお、従来の文科省の基準と異なりますが、
大きな影響はありませんのでご安心ください。

給食は
一日に必要な
栄養量の1/3を
提供しています



	小学校	中学校
エネルギー(kcal)	616	819
タンパク質(g)	20~31	27~41
脂質(g)	14~21	18~27



10月24日は、「学校給食ぐんまの日」

「豊かな自然の恵み、

食にかかわる人の活動に感謝する」

子どもたちが、地域の豊かな自然や生産・流通に

携わる人々への理解を深めることを目的に、

「学校給食ぐんまの日」が定められました。

10月24日は給食に群馬県の郷土料理や、
県産農産物を使用した献立を取り入れています。

群馬県の野菜産出額は全国第6位！

代表的な農産物は

ほうれんそう(出荷量1位)

うめ(収穫量2位)

きゅうり、えだまめ、キャベツ(出荷量2位)

レタス、ふき、なす(出荷量3位)

白菜、スイートコーン、しゅんぎく(出荷量4位)

生しいたけ(生産量4位)

ぶた(飼養頭数4位)

やまのいも、ちんげんさい(出荷量5位)

ねぎ(収穫数5位)

生乳(生産量5位)

(群馬県 HP 群馬県の野菜生産について 令和4年より)

今年は「安中のやさい」の動画を作成し、

安中の小中学校で、給食で使われる

野菜を紹介しました。生産者の思いを

感じて、給食をたべました。



児童・生徒が
学校で見た動画です。
ぜひまた見てください。



10月は「食品ロス削減月間」

「食品ロス」とは？

「食品ロス」とは、本来食べられるのに
捨てられてしまう食品をいいます。食べ物を

捨てることはもったいないことで、
環境にも悪い影響を与えてしまいます。

日本ではどれくらいの
食品ロスが発生しているの？

(令和4年度推計値)
国民1人当たり食品ロス量

1日 約103g(おにぎり1個分)

国民1人当たり食品ロス量

年間 約38kg

食品ロスを減らすためには、
家で食品ロスが出ないように
するだけでなく、食べ物を
買うお店、食べるお店でも
食品ロスを減らすことを意識
することが大切です。

私たちにできること

- ☐ 食べ残さない
- ☐ 賞味期限を確認する
- ☐ 保存方法を見直す
- ☐ 必要な量の食材を買う
- ☐ 食品ロス削減レシピを活用する
- ☐ フードシェアリングを利用する
(フードバンク等の活用)

買い物は計画的に



適量を食べる

