

目黒区立 小・中学校の給食



目黒区学校給食食レンジャー

学校運営課

教育活動の一環である学校給食

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることともに、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもので、教育活動の一環として位置付けられています。（学習指導要領では「特別活動」に位置付けられています。）

食事の重要性

食文化

社会性

感謝の心

心身の健康

食品を選択する
能力

学校給食を「生きた教材」
として食育を推進！



食育とは

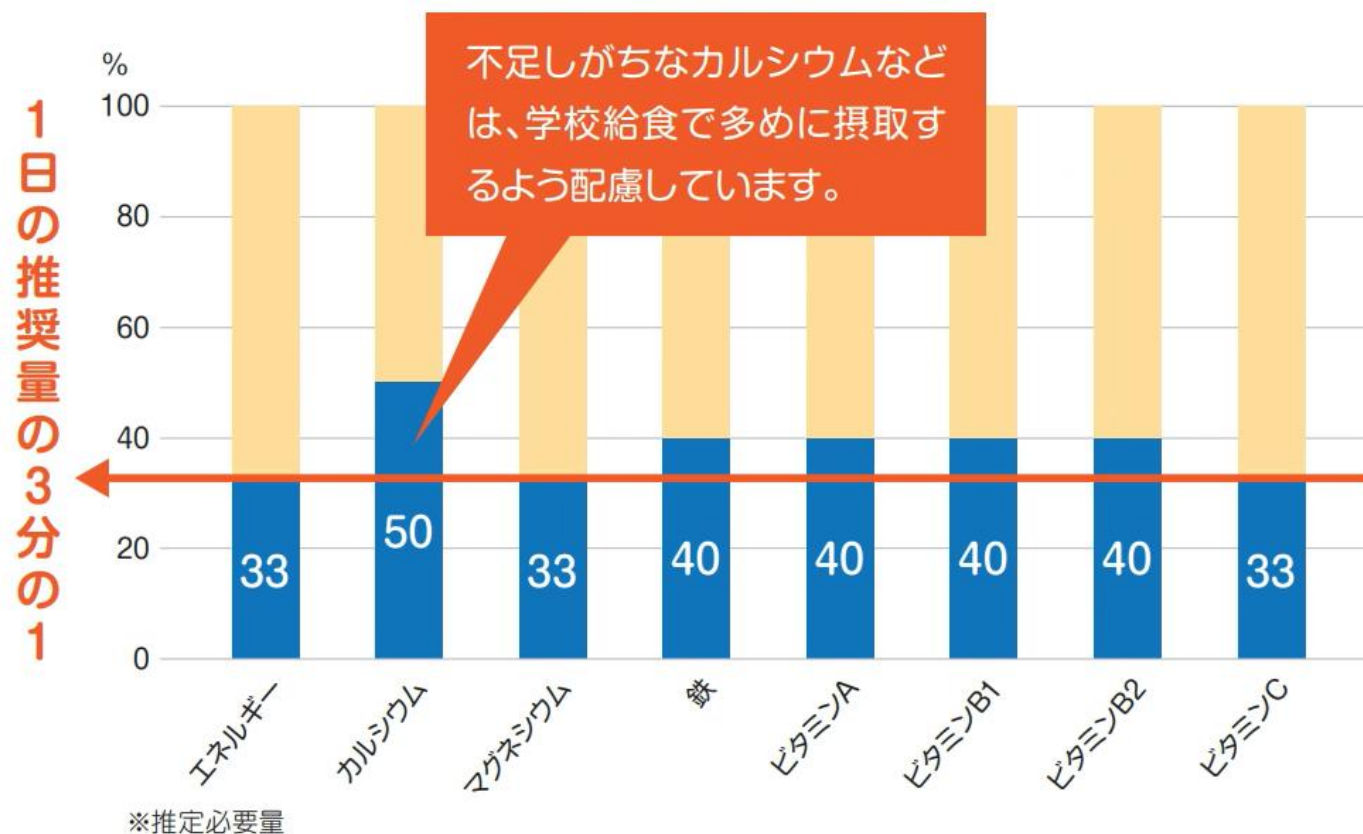
生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの。

栄養バランスのとれた給食

「目黒区 幼児・児童・生徒
1人1回当たりの学校・園給
食摂取基準」に基づいた献立
作成と、給食おたよりによる
食の情報発信。



1日の推奨量に対する給食での摂取基準(6～11歳／小学生)



出典:「学校給食の献立はどのように決められているの?」(文部科学省)
(https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/20230203-mxt_kouhou02-1.pdf)

心を豊かにする楽しい給食

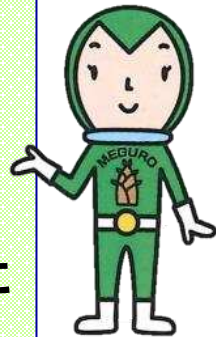
行事食・各地域の郷土料理・季節の食材・目黒区ゆかりの食材等給食で提供。季節の食材の味いや様々な食文化に触れることで、豊かな心を育む。



沖縄県献立



目黒区ゆかりの食材(さんま・さつまいも・たけのこ)を使った
目黒づくし献立



目黒の大根献立



節分献立

教科と関連付けた学びを深める給食

3. 給食のこんだてを考えよう

料理名	その料理・食材にしたわけは？
ワカメご飯	おいしいから。
肉野菜いため	栄養が豊富だから。
火焼き魚	旬だから。
みそ汁	好きだから。
牛乳	給食に必要だから。

おすすめポイント！

わかめご飯はみそ汁と魚とに合う、いため物に肉を入れることで野菜が柔らかく、おいしく食べることができる。さらにお肉を入れることでみそ汁の見た目がよくなる。それに魚は旬の季節になっている。おいしいから。



様々な教科と関連付けた給食の提供。小学校6学年の家庭科では授業で献立作成のポイント（栄養・組み合わせ・旬等）を学び、児童自ら1食分の献立を考案。



家庭科で考えた給食が
実際に献立に登場！



目黒区学校給食展 ～見て楽しい、食べておいしい！「みんな大好き！学校給食」～

場所：目黒区総合庁舎本館1階 西ロロビー

日時：令和7年1月20日（月）～1月24日（金）

8：30～17：00 （最終日は15：00まで）

内容：目黒区立小中学校の給食・食育について紹介するパネル展示

目黒区学校給食パネル展
『みんな大好き学校給食』



目黒区総合庁舎本館1階
レストランでは、給食コラボ
メニューを提供します！
※写真は令和5年度の写真です。

