



4月給食だより



やまとつくんとこころちゃん

東大和市学校給食センター

新年度がスタートしました。本年度も、安全・安心はもとより、子どもたちに楽しみにしてもらえよう
おいしい給食作りに努めてまいりたいと思います。ご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

〔学校給食法〕第2条より

1 適切な栄養の摂取により、食生活の健康増進を図ること。

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のできる判断力を培い、及び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保全に寄与する態度を養うこと。

5 食生活が食に関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 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、正しい理解を導くこと。

学校給食について ~こんなことに気をつけています

食材 地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。

献立 行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立づくりを心がけています。

栄養 文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。

調理・衛生 野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法

- 手を水でぬらし、せっけんをつけて泡立てる
- 手のひら、手のこぼ、指の間、指先、手首を順に洗う
- 水でしっかり洗い流す
- 清潔なハンカチやタオルでふく

～給食物資の産地等～

学校給食の物資は、国の基準に基づき市場に流通しているものを使用しております。学校給食に使用する食材の産地等(予定)は以下のとおりです。野菜等の産地については、市場での調達により産地が変わるため、通常は3月の実績を掲載するところですが、3月の臨時休業により給食が全て停止となったため、今回は掲載していません。

○牛乳

種類	産地
牛乳	神奈川県、千葉県、栃木県、群馬県、宮城県、山形県、岩手県、北海道

○肉

種類	産地
豚肉	岩手県
鶏肉	山梨県、岩手県

*東大和市の学校給食では牛肉を使用しておりません。

○米

種類	産地
精白米	埼玉県、佐賀県(元年度産)
もち米	佐賀県(元年度産)

○魚介類

種類	産地
さば	ノルウェー
メルルーサ	アルゼンチン
いか	ペルー沖
あかうお	アラスカ

学校給食は、栄養バランスに優れ、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教育の一環として行っています。また食材については国の基準に基づき安全なものを使用し、さらに給食課でも放射性物質検査を行うなど安全性を確認しております。こうした学校給食の趣旨と安全性についてご理解いただきありがとうございます。それでも給食喫食や牛乳飲用に、ご不安がある場合には、学校へご相談ください。

～保護者の皆様へ～

当市の給食では、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ、カシューナッツは使用していません。食物アレルギーのあるお子様で、学校で特別な配慮を必要とする方は、学校へ学校生活管理指導表のご提出をお願いいたします。

また、アレルギー等の理由により牛乳・乳飲料*の停止を希望する場合は、学校へ申請書を提出してください。この際、停止できるのは飲用牛乳・乳飲料*のみです。緑茶、りんごジュース等の飲料は提供されますので、ご注意ください。

*令和2年4月から、牛乳停止の申請に伴い、乳飲料も停止することとなりましたので、ご注意ください。

《必ずご確認をお願いいたします!》

■緊急時対応として使用する食材について■

給食センターでは、食材納入の都合等により、予定していた食材が急遽使用できなくなった場合、緊急時対応として下記の食材を使用させていただくことがあります。アレルギーの内容をご確認の上、食べられない方は、事前に学校にお伝えいただけますよう、よろしくお願いいたします。

なお、この食材は4～9月での使用を予定しております。10月以降は内容が変更になる可能性がありますので、改めてお知らせいたします。

《冷凍ハンバーグ》

- 原材料: 豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物たん白、砂糖、食塩、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、水
- アレルギー: 豚肉、鶏肉、小麦

※令和2年3月6日現在で申請があったものを掲載しております。

給食カードクイズ 正しいのはどれ?

以下の質問を読んで、正しいと思う給食カードに○をつけましょう。

Q1 給食を食べる前にすることは?

① ② ③ ④

Q2 給食当番の身じたくで正しいのは?

① ② ③ ④

Q3 食べるときの正しい姿勢は?

① ② ③ ④

Q4 正しいおはしの持ち方は?

① ② ③ ④

Q5 給食を食べ終わった後にすることは?

① ② ③ ④

てたえ Q1=②(食べ物にバイキングがつかないように、必ず手を洗いましょう。手を洗った後は遊びに行ったり、あちこちさわったりせず、教室に戻り静かに待ちましょう。) Q2=③(濡れつな白衣を着て、マスクで口と鼻をおおひ、髪の毛が落ちないように帽子をかぶりましょう。) Q3=①(いすに深く腰かけ、背すじをのばし、おわんを持って食べましょう。ひしをついたり、足を組んだり、背中を曲げた食べ方は、正しい姿勢とはいえません。) Q4=②(②の絵と同じように持っているとき、食べ物を上手につかむことができます。③のように、おはしで食べ物を刺してはいけません。) Q5=③(食べ終わったら、お友達のを邪魔をし、ふざけたり、立ち歩いたりせず、みんなで協力して後片付けしましょう。)

～お知らせ～

*給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しています。また、食材料を製造している食品工場内等でも、各種アレルギー食品を取り扱っています。従って、アレルギー食品として表に記載されていない場合でも、少量混入する可能性があります。*ドレッシング等の調理加工品は、4月～9月、10月～3月の半期ごとに変ります。詳細な成分等については、給食センター栄養士までお問合せください。

*東大和市公式ホームページにて、献立、レシピ集、学校給食摂取基準等の内容を掲載しております。

アクセス方法:「東大和市公式ホームページ」→「子育て・学校」→「学校教育」→「学校給食」→「学校給食の献立について」、「なつかしくてあたらしい! 東大和市のおいしい給食レシピ集!」、「栄養」

CONTAINS SOY OIL

☆この用紙は、再生紙を使用しています。