



4月 給食だより

やまとつくんとところちゃん
東大和市学校給食センター

新学年のスタートです。みなさんが元気に楽しく、学校生活を送れるよう、安全・安心で、おいしく、
学びにつながる給食を提供していきます。一年間、給食をしっかり食べて健康な体を作りましょう！

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を務めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと（保育の視点）

食事の重要性 食事の重要性、食の喜び、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。

目指せ！給食マスター

給食当番のお仕事編

身だしなみを整えましょう	協力して準備をしましょう	1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう	汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等にのりましょう
---------------------	---------------------	---------------------------	---------------------------------

当番以外の準備編

机の上はきれいに片付けましょう	換気をして空気を入れ替えましょう	手をせっけんできれいに洗いましょう	「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう
------------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------------------

給食の食べ方編

よい姿勢で食べましょう	口をとして、よくかんで食べましょう	立ち歩いたり、友達と喋る話をしたりするのはやめましょう	時間内に食べ終わるようにしましょう
--------------------	--------------------------	------------------------------------	--------------------------

後片付け編

食べ終わったら、席で静かに待ちましょう	食べ残しはそれぞれの食卓に戻しましょう	食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう	協力して後片付けをしましょう
----------------------------	----------------------------	----------------------------------	-----------------------

《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

学校給食センターでは、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、緊急時対応として以下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くださいますよう、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**

食べものはたらき 3つにわけてみよう！

食べものは、体へのはたらきによって、3つに分けられます。下のえいようれっしやのはたらきを見ながら、きいろ、あか、みどりのなかまにわけて、の中をぬってみましょう。

きいろのなかま おもにエネルギーのもとになる食べもの
えいようれっしや

あかのなかま おもに体をつくるもとになる食べもの

みどりのなかま おもに体の調子をとのえるもとになる食べもの

こたえ ★きいろ… あめ パン あぶら じゃがいも ごはん ★あか… たまご ぎゅうにゅう にく さかな とうふ ★みどり… たまねぎ しいたけ キャベツ にんじん トマト みかん

～保護者の皆様へ～
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、国の基準に基づいたものを使用し、さらに学校給食センターで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くださいますようお願いいたします。

【アレルギー】
当市の給食では、そば、落花生、ナッツ類(カカオ、栗以外)、キウイフルーツは使用しておりません。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。
学校給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しており、食材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アレルギー献立表に記載されていない場合でも、微量混入(コンタミネーション)する可能性があります。
また、アレルギー等の理由により給食、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、ご留意ください。

【学校給食使用物資】
調味料や調理加工品は、4月～9月、10月～3月の半年ごとにメーカー等が変わる場合があります。詳細な成分等については、学校給食センター栄養士までお問合せください。

【給食に関する情報】
東大和市公式ホームページにて、学校給食に使用する食材の産地、献立等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」→「学校教育」→「学校給食」

ホームページに給食のレシピを掲載しています！
アクセス方法：
「東大和市公式ホームページ」
→「学校教育」
→「学校給食」
→「学校給食での取り組み」
→「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！」

YouTubeで食育動画を配信しています！
アクセス方法：
「東大和市公式動画 二次元コードチャンネル」
→「再生リスト」
→「学校給食センター栄養士による食育」

