



# 4月給食だより



東大和市学校給食センター

しんねんど 新年度がはじまりましたね。ほんねんど 本年度もみなさんの学校生活がより豊かになるように、あんぜん・あんしん 安全・安心でおいしく、まな 学びにつながる給食を提供していきます。いちねんかん 一年間、給食をしっかりと食べて健康な体を作りましょう。

## 給食の決まり・食事のマナーを守りましょう

<p><b>給食の前に、机の上を片付けましょう。</b></p>	<p><b>手をきれいに洗いましょう。</b></p>	<p><b>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</b></p>
<p><b>協力して準備をしましょう。</b></p>	<p><b>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</b></p>	<p><b>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</b></p>
<p><b>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</b></p>	<p><b>時間内に食べ終わるようにしましょう。</b></p>	<p><b>食器は大切に扱いましょう。</b></p>

## 《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、よろしくをお願いいたします。

なお、この食材は年間を通して使用する予定です。

### 《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**

## 食べものの数えかた線で結ぼう! クイズ

下の絵にある食べものの数えかたとして、正しいものを線で結びましょう。

<b>レベル1</b>				
	1品	1本	1枚	1粒
<b>レベル2</b>				
	1房	1尾	1丁	1玉
<b>レベル3</b>				
	1貫	1杯	1玉	1把

**こたえ**

レベル1	いちご…1粒	バナナ…1本	料理…1品(1品)	魚の切り身…1枚
レベル2	ぶどう…1房	魚…1尾	とうふ…1丁	うどん…1玉
レベル3	キャベツ…1玉	カニ…1杯	ほうれん草…1把(1束)	すし…1貫

## 「学校給食」は生きた教材です!

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。

### 学校給食の目標 (「学校給食法」第2条より)

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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ができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 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。
- 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の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかか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。
- 我が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。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### 給食には、たくさんの学びが詰まっています……

栄養バランス	ふるさとの食文化	よりよい人間関係の形成
食品の種類や特徴	食の喜び・楽しさ	世界の食文化
感謝の心	食に関する知識・理解・関心	
食料の生産・流通・消費	日本の伝統行事と行事食	

### ～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」



☆この用紙は、再生紙を使用しています。