

040404040404040404



また、この頃の季節は食欲の萩とも呼ばれていますね。これから迎える裳にも負けないよう、食事はしっかりと換りましょう。

でである。 大切にいただきましょう

23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感 謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤 るう きき りゅう しょくじ たいせつ めず しょくじ たいせつ 労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきましょう。





せん。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えらにはかくじりようりはったかいでくいかたうきゃくにんきれて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。
いいほう へんか ちいき つた きょうとりょうり ぎょうじしょく でんとうてき しょくぶんか うしな ー方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつほこ けいしょう かだい はいけい ねん りしょく にほんじん でんとうてき しょくぶん いっこう

ほこ けいしょう かだい はいけい ねん わしょく にほんじん でんとうてき しょくぶんか あり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食;日本人の伝統的な食文化」 びけいぶんかいさん とうろく りょうり わしょく しぜん そんちょう にほんじん がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の をいいた。たいけん しょく かん しゃかいてきかんしゃっ い か とくちょっ ぁ 精神を体現した食に関する 「社会的慣習」 のことで、以下の4つがその特徴として挙げられています。





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。

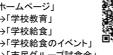
【給食に関する情報】

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」

グループ試食会を NEW! 開催しています!

アクセス方法: 東大和市公式 -ムページ」 · →「学校教育」



→「市民グループ試食会」

アレルギー情報

アクセス方法・ 「東大和市公式 →「学校教育」 →「学校給食」

→「アレルギ

献立表」



ホームページに給食のレシピを _____<u>掲載しています!</u> 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 チャンネル」 →「再生リスト」 →「学校給食センタ

