



4月給食だより



東大和市学校給食センター

しんねんど ほんねんど がっこうせいかつ ゆた あんぜん あんしん
新年度がはじまりましたね。本年度もみなさんの学校生活がより豊かになるように、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。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

はるのやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



給食当番の決まりを守ろう

みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。

トイレは身じたくを整える前に済ませる。 	爪は短く切っておく。 	手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。 	体調が悪い人、手や指にけがをしている人は、先生に相談する。
清潔な給食着を身につける。 ★給食着を床に置いて着替えたり畳んだりしない。 	髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまおう。 ★髪が長い人は結んでおく。 	マスクで鼻と口をおおう。 	重いもの、熱いものは協力して運ぶ。
食缶や食器がこごなどを床に置かない。 	一人分の量を考えて丁寧に盛り付ける。 30人分なら... 10人分 	汁物は底から混ぜて具を均等に盛り付ける。 	

安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように考えて作られていますが、配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけると、事故につながる場合があります。楽しい給食時間を過ごせるように、以下のことを守りましょう。

給食の前に気をつけること 教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。 ★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。 	手をせっけんできれいに洗いましょう。 ★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきましょう。 	給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。 ★立ち歩くと、ほりりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。
食べるときに気をつけること 姿勢よく、おはんは手に持って食べましょう。 ★足を組んだり、いびきをかいたりしないようにしましょう。 	食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。 ★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。 	食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。 ★食べ物を吸い込むと危険です。

《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、よろしくお願ひいたします。
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、豚脂、米粉、でん粉、砂糖、食塩
- ・アレルギー: **豚肉、鶏肉**

4月の行事&記念日 3択クイズ

4月初旬 入学祝い Q1 お祝い料理として作られるお赤飯は、何で赤く染めている? ① いちご ② にんじん ③ 小豆 	4/4 あんぱんの日 Q2 あんぱんはどこで生まれた? ① フランス ② 中国 ③ 日本
桜の咲くころ お花見 Q3 美しいものより実際に役立つ方が良いという意味のことわざは? ① 花より団子 ② 花よりお米 ③ 花よりお金 	4/18 よい歯の日 Q4 歯や骨をじょうぶにする飲み物は? ① お茶 ② 牛乳 ③ スポーツドリンク
4/23 シジミの日 Q5 シジミを漢字で書くと? ① 蛤 ② 蜆 ③ 小貝 	4/29 昭和の日 Q6 昭和時代に普及した「三種の神器」は、洗濯機とテレビ、あと一つは? ① 電子レンジ ② 炊飯器 ③ 冷蔵庫

こたえ Q1=③(さざげを使う場合もある) Q2=③ Q3=① Q4=② Q5=②(①はハマグリ) Q6=③

～保護者の皆様～
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各種衛生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。

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、みかん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。	グループ試食会を開催しています! 二次元コード 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」 →「学校給食のイベント」 →「市民グループ見学試食会」	アレルギー情報 二次元コード 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」 →「アレルギー献立表」	ホームページに給食のレシピを掲載しています! 二次元コード アクセス方法: 「東大和市公式ホームページ」 →「学校給食」 →「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! 二次元コード アクセス方法: 「東大和市公式動画チャンネル」 →「再生リスト」 →「学校給食センター栄養士による食育」
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------