4月 給食だより

練馬区立旭町小学校
校　長　清水　誠
栄養士　西野　亜矢子

春のあたたかな陽気に包まれる中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい１年がスタートしました。学校給食は、栄養バランスの摂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、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づくりに努めてまいります。今年度も学校給食にご理解、ご協力をお願いいたします。

保護者の方へ　学校給食に関するお知らせ

毎月、献立表を配布します。

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。

給食着の洗濯・アイロンがけにご協力をお願いします。

給食当番は１週間の交代制で、給食の配膳や準備、後片付けなどを行います。給食当番をした週の週末に給食着を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時に持たせてください。なお、ほかのお子さんも使用しますので、香りの強い洗剤や柔軟剤の使用はお控えください。

３月の主な食材の産地

早ね 早おき 朝ごはん

- 米…秋田県産ひとめぼれ
- 大麦…国産
- 牛乳（予定産地）…東京、群馬、山梨、岩手、青森、秋田、宮城、北海道
- 人参…千葉
- 玉ねぎ…北海道
- じゃがいも…鹿児島
- 生姜…高知
- にんにく…青森
- キャベツ…愛知
- 長ネギ…練馬区
- 大根…練馬区
- しめじ…長野
- えのき…長野
- いんげん…鹿児島
- きゅうり…群馬
- 小松菜…埼玉
- ごぼう…青森
- ピーマン…茨城
- 白菜…茨城
- パセリ…千葉
- もやし…栃木
- れんこん…茨城
- にら…千葉
- なばな…千葉
- せとか…愛媛
- いちご…静岡
- 鶏肉…茨城
- 豚肉…茨城
- ぶり…北海道
- たら…ロシア
- ちりめんじゃこ…瀬戸内
- ししゃも…カナダ、アイスランド

学校給食について

学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第２条より抜粋・要約

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2. 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。

3. 明るい社会性と協同の精神を養う。

4. 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5. 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6. 伝統的な食文化を理解する。

7. 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

栄養管理と献立作成

栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、１日に必要な栄養量の３分の１程度を目安に、カルシウムは２分の１など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。

野菜・果物は流水で３回以上洗います。

※食材に異物混入がないかもチェックします。

生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。

※加熱した食品は、中心温度を測定します。

調理後２時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。