

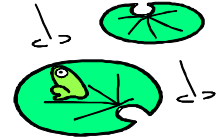
食育だより

平成24年6月号 大泉中学校

校長 小野 雅保
栄養補助員 本間 美紀

【今月の目標】 衛生に気をつけて食事をしよう。

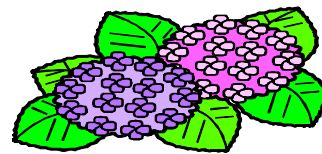
(手洗い、清潔なエプロン・テーブルクロスの使用)



梅雨の時期を迎えました。この時期は蒸し暑くじめじめする日があったり、梅雨寒といわれるような肌寒い日があったりと体調を崩しやすい時期でもあります。元気に過ごすために、バランスの良い食事・十分な睡眠・適度な運動を心がけたいものです。

また、給食づくりにも一層の注意が必要になってまいりました。給食室一同、衛生管理には十分に注意を払っています。食中毒予防には、原因となる菌やウイルスを「つけない・ふやさない・やっつける」の3つの観点から対策を行っています。

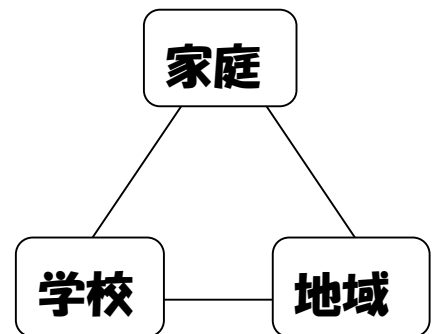
今月は『食育月間』です。



食育って何でしょう??

近年、日本では朝食の欠食など「食」をめぐる様々な問題が見られます。食育は、生きる上での基本であり、さまざまな経験をとおして「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものとして、その推進が求められています。

子供の食育では、学校・家庭・地域などが連携して進める必要があります。



教育の3本の柱の基礎です。

食育は教育の三本柱「知育」「徳育」「体育」の基礎です。
6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。
食は生きることです。自分たちの食生活を見直してみましよう。

【今月の献立より】

4日『歯の衛生週間献立』かみごたえのある食材をたっぷり使った献立です。

11日『入梅献立』11日の入梅にちなんで、「梅」を使用した「梅ちりめんご飯」とあじさいの花をイメージした「あじさいゼリー」を作ります。

12日「練馬ごはん」大根を使った混ぜごはんです。

19日『郷土食～栃木県～』「かんぴょうの卵とじ汁」を作ります。

20日「練馬スパゲティ」おろし大根たっぷりいただきます。



【学校給食用食材について】

牛乳	東京都教育委員会から指定された牛乳業者より購入し、練馬区の牛乳業者は（株）協同乳業です。 5月の予定原乳産地は、千葉・群馬・北海道・岩手・秋田・青森・宮城でした。
米	東京都米穀商小売商業協同組合練馬支部の青森県産「まっしぐら」を購入しています。この他に予算状況に応じて秋田県産「ひとめぼれ」、北海道空知産「ななつぼし」を使用する予定です。
パン・麺	公益財団法人東京都学校給食会により指定された製造業者より購入しています。
その他の食材	野菜・肉・魚などその他の食品についてはそれぞれの産地等を確認し記録しています。 現在、牛肉の使用はありません。 4、5月使用の食材産地（参考） 干し椎茸：熊本 きのこ類：長野、新潟 わらび、ぜんまい：青森、秋田、岩手、兵庫 新たけのこ：愛媛、たけのこ：熊本、静岡

*食品の放射能検査については、国や指定された都道府県で継続して毎週1回実施され結果が厚生労働省・農林水産省・各自治体のホームページに掲載されています。

*練馬区の地場野菜については練馬区または、東京都のホームページに掲載されています。

*昨年度3月に実施された調理済み給食の放射能物質検査の結果は、「不検出」（限界値10 Bq/kg）でした。練馬区全校の検査結果が練馬区のホームページに掲載されています。

保護者の皆さまへ

- ・学校納入金（学校給食費を含んでいます）の徴収にご協力をお願いします。
1回目引きとし日は6月15日（金）です。（6月～12月7回振替です）
- ・給食についてご不明な点・食材についてのお問い合わせ等
事務室 03（3924）1002 （担当：本間）までご連絡ください。