

ご入学・ご進級おめでとうございます。新学期が始まり2週間がすぎました。今年度も「安心・安全・おいしい給食」をスタッフ一同、力をあわせて給食作りに取り組みますので、よろしくお願いいたします。

学校給食は、単におなかを満たすだけの食事ではありません。栄養バランスのとれた食事を友だちや先生と一緒に楽しく食べ、ふれあいの中で心と体の健康を増進させながら、体位の向上を図ろうとするものです。その他にも食事のマナーを学んだり、コミュニケーション能力を育てたりする場でもあります。

給食や食に関することを毎月の「献立表」と「食育だより」を通じてお知らせしていきますので、お子さんと一緒にご覧いただき、家庭でも話題にさせていただきますようお願いします。

学校給食について



小学1年生から高校3年生の間は、とても成長の盛んな時期で、特にバランスのとれた食生活が大切です。学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養量のおよそ1/3をとるようになっています。

献立表にエネルギー量・たんぱく質・脂質の栄養価をのせています。

①主食・・・ごはん・パン・麺類



お米は、香川県産の「ヒノヒカリ」という銘柄の胚芽精米を使用しています。分量は小学部1～4年生は80g、小学部5・6年生は90g、中学部・高等部は110gです。ごはんは、週2～3回です。

パンは、成長期の児童生徒の栄養バランスを考え、砂糖・ショートニング・脱脂粉乳を学校給食用小麦粉に配合しています。大阪府学校給食指定のパン工場（関西食品）から配送されています。

種類はコッペパン・黒糖パン・食パン・さつまいもパン・レーズンパン・豆乳パン等で週1～2回です。

麺類は、うどん・揚げそば・スパゲティー・中華そば等で月に1～2回です。



②牛乳

普通牛乳 1本 200cc です。成長期の児童生徒に必要なカルシウム・ビタミン・たんぱく質を補うために毎日つけています。貝塚市にある明治乳業から毎日届けてもらっています。

③副食(おかず)

- ・ 煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、汁物など和食、洋食、中華など変化をつけ、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮しています。
- ・ 和風だしは、昆布とかつおの天然の材料を使用し、洋風スープは鶏がらスープを使用しています。
- ・ 食材は国産の物をできるだけ使用し、ベーコン、ハム、ウインナーは、食品添加物の入っていないものを使用しています。
- ・ 季節の味を生かすために、旬の食材料を使うようにしています。
- ・ 加工食品はできるだけ使用せず、衛生面を配慮しながら手作りするようになっています。
- ・ 食中毒防止のため、生ものは出していません。すべて加熱調理となっています。
- ・ 季節感のある料理を取り入れたり、行事食なども実施しています。

毎月19日は
食育の日



17日(金)の給食は、
お祝い献立を実施し
ました。

私たちが、食を通して健全な心身と豊かな人間性を育むための「食育」を国民運動として推進するため、国は6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と決めました。

子どもたちをはじめ、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにするためには、なによりも「食」が重要です。

ところが近年、国民の食生活をめぐる環境が大きく変化し、その影響があらわれてきています。例えば、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、伝統的な食文化の危機、食の安全等、様々な問題が生じています。食育基本法では、「食育は生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、様々な経験を通じて「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食育を推進することが求められている」としています。

ご入学・ご進級お祝い献立

献立名

さくら赤飯

鯛の味噌漬け焼き

春きゃべつのあえもの

すまし汁

いちごゼリー・牛乳



給食試食会のお知らせ

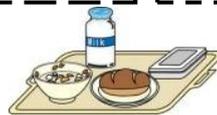
5月22日(金)に新入生保護者対象の試食会を予定しています。
後日、詳細の案内プリントを配布させていただきます。
たくさんの保護者の方の参加をお待ちしています。

「いちごのゼリー」



「いちご」はこの時期が旬の果物です。ビタミンCがたっぷり含まれています。

580食の給食を7名のスタッフで調理を行っています。



・・・(株)コック食品の調理師さん・・・

調理師 松田さん(主任)
栄養士 脇田さん
調理師 長谷川さん
// 西田さん
// 深草さん
// 野崎さん
ホール 新田さん

よろしくお願いします!!



・・・栄養教諭 工藤 伸江・・・

- ・ 「毎月の献立」(給食管理)や「食育だより」を作成します。
- ・ 児童生徒と一緒に給食や食べ物の学習をしたり、食に関することを広めていきたいと思いをします。よろしくお願いします。
- ・ 給食や食事に関するご意見、ご質問などがありましたら連絡をお願いします。