

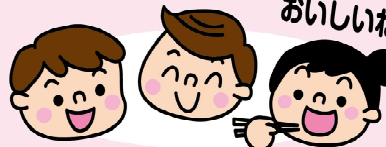




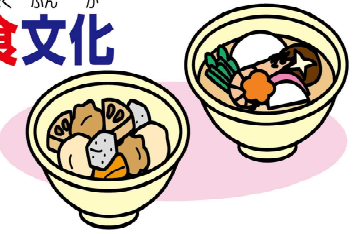
きゅうしょくだより

令和5年4月17日(月)
日の出町学校給食センターNo.1
☎ 042-597-3414

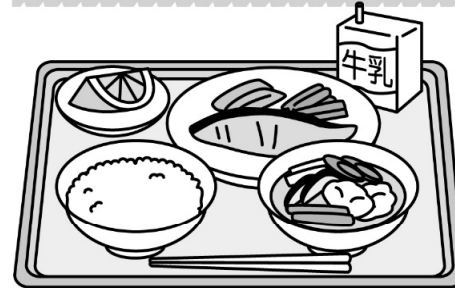
ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のような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作りに努めてまいります。

給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

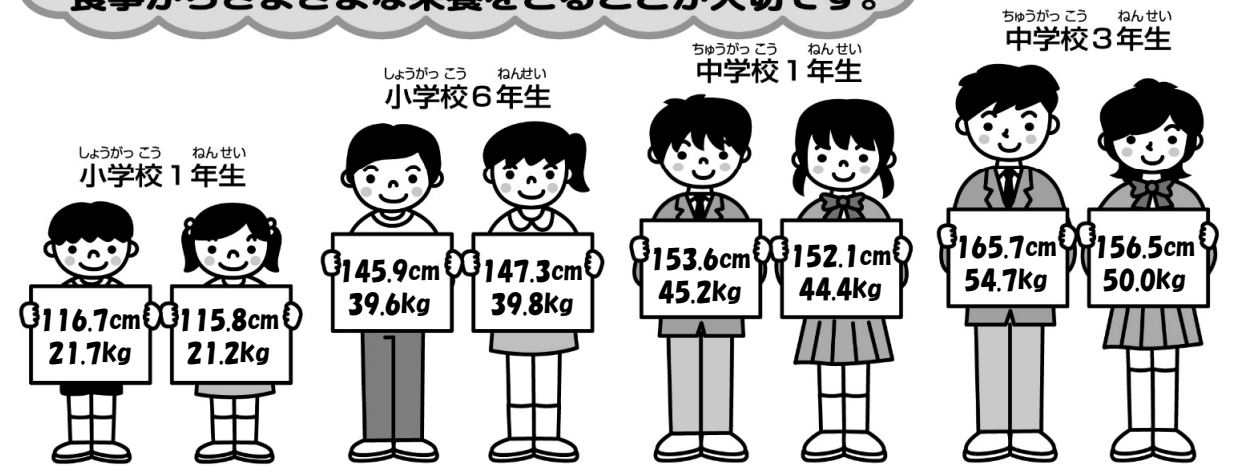
<h4>食事の重要性</h4>  <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する</p>	<h4>心身の健康</h4>  <p>心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h4>食品を選択する能力</h4>  <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質や安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h4>感謝の心</h4>  <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h4>社会性</h4>  <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h4>食文化</h4>  <p>各地域の食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

学校給食の役割——学校給食は「生きた教材」です。



学校給食は、学校で食べる「食事」ということだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな食事、成長期にある子どもたちの健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、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材となるものです。

心身ともに大きく変化していく成長期。食事からさまざまな栄養をとることが大切です。



*数字は、上が身長・下が体重の平均値(文部科学省「令和3年度学校保健統計調査」より)

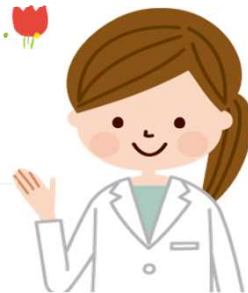
学校給食用牛乳のストローレスカートンについて

令和4年度4月より、環境負荷軽減取組推進のため、ストローをなくすことでプラスチック使用を減らしごみの削減につなげるため、ストローレスカートンが導入されました。紙パックにストロー穴は残るため、低学年等ストローレスカートンの使用が、難しい場合等には、従来通りのストロー使用も可能です。皆様のご協力をお願いいたします。



食物アレルギーについて

食物アレルギーについて、食事制限等を医師から指示されているお子さんがいましたら、必ず担任か養護教諭にお話してください。



令和5年4月学校給食用予定食材の産地のお知らせ

日の出町では、給食食材納入業者の方々と連携しながら、産地や加工地を確認して、より安全性の高い食材を選定しています。
 現在、国が定めた放射性物質の「規制値」を超えるものは、出荷制限などの措置がとられ、市場には流通されない取り組みがなされています。
 なお、日の出町の学校給食で使用する主な食材の産地につきましては次のとおりです。生鮮食品は当日に産地が変更することもあります。

○主食					
米	青森県(令和4年度産)		麦	佐賀県産	
パン(小麦粉)	アメリカ	カナダ	ゆで中華麺	北米	オーストラリア
マカロニ	アメリカ	カナダ	スパゲティ	アメリカ	カナダ
ソフトめん	アメリカ	オーストラリア	プチ餃子	アメリカ	カナダ
プリン	国産		はちみつ	メキシコ	

○牛乳類					
牛乳	栃木県	生クリーム	北海道	チーズ	オランダ他
豆乳	国産	ヨーグルト	国産	バター	北海道

○肉類					
豚肉	群馬県	ベーコン	茨城県	ウィンナー	茨城県
	茨城県	ハム	茨城県		
鶏肉	栃木県				
	宮崎県				
	青森県				

○魚介類					
さば	北海道他	いか	ペルー	なると	国産
ちくわ	アメリカ他	かつお節	鹿児島県		
ちりめんじゃこ	宮崎県	ししやも	カナダ他		

○卵類					
鶏卵	栃木県				

○野菜類					
じゃが芋	鹿児島他	さやいんげん	ポルトガル	ごぼう	青森県
玉ねぎ	北海道	きゅうり	群馬県他	大根	千葉県他
にんじん	徳島県他	小松菜	東京都他	金時豆	北海道
キャベツ	愛知県他	セロリ	千葉県他	レンズ豆	カナダ
しょうが	高知県	白菜	茨城県他	大豆	国産
にんにく	青森県	こんにゃく	群馬県他	ひよこ豆	アメリカ・カナダ
長ねぎ	日の出町	あぶらあげ	岩手県	なまあげ	岩手県
もやし	栃木県	大豆たんぱく	北海道	とうもろこし	タイ
とうふ	国産	ごま	エチオピア他	にら	茨城県他

○果物類					
美生柑	熊本県他				

○海藻類					
わかめ	徳島県他	ひじき	兵庫県他	あおのり	愛知県
くきわかめ	岩手県	海藻ミックス	岩手県他		

○きのこ類					
しめじ	長野県	マッシュルーム	千葉県		

目指せ! 給食マスター

給食当番のお仕事編

み 身だしなみを整えましょう。

きょうりょく じゅんび 協力して準備をしましょう。

りぶん かんが ていねい も 1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。

しるもの そこ ま 汁物は底からよくかき混ぜ、く 具を均等にのぞきましょう。

当番以外の準備編

つくえ うえ きれいに かたづけ 机の上はきれいに片付けましょう。

かんき かんき 換気をして空気を入れ替えましょう。

て 手をせっけんできれいに 洗いましょう。

「いただきます」をするまで、 席で静かに待ちましょう。

給食の食べ方編

よい姿勢で食べましょう。

口をとじて、よくかんで 食べましょう。

立ち歩いたり、友達が嫌がる 話をしたりするのはやめましょう。

時間内に食べ終わるように しましょう。

後片付け編

食べ終わったら、席で 静かに待ちましょう。

食べ残しはそれぞれの食缶 に戻しましょう。

食器類は種類ごとにきちんと 重ねてカゴに戻しましょう。

協力して後片付けをしましょう。