

令和2年 4月給食だより

ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学校、新しい学年、生徒の皆さんは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。お友達と一緒に食べ、食べ物の働きや食べ方のマナーなどしっかり学ぶ時間です。そのため給食にはいろんな約束があります。約束を守ってみんなで楽しい時間にしましょう。

給食について

※献立を作成するにあたっては、成長期であるお子様の栄養バランスを考え、この時期に食べていただきたい食材をできるだけ多く取り入れるように努めています。

食品衛生の食中毒防止の観点からごはん、丼物、スープ類を除きおかずは調理したのち一度20℃まで冷ましたものをお弁当容器に盛り付けします。また、調理後2時間以内で喫食できるように、調理・盛付・配送を行います。

食材については国産を使用し、野菜等は「地産地消」の取り組みにより可能な限り県産の食材を使用しています。

お米に関しては100%山梨県産を使用しています。

- 遺伝子組み換え食品は一切使用しておりません。
- 放射能の影響による出荷制限のある地域からの食材の仕入れは一切行っておりません。

アレルギーについて

食物アレルギーを引き起こす原因となるアレルゲンは多岐にわたり、またその症状も個人により異なるため食物アレルギーをご心配される保護者の方もいらっしゃると思います。ご不安を少しでも解消できるよう「献立予定表」に使用している食材の表示と食材に含まれるアレルゲンを表示しました。アレルギーのあるお子様はご注意ください。

特定原材料7品目

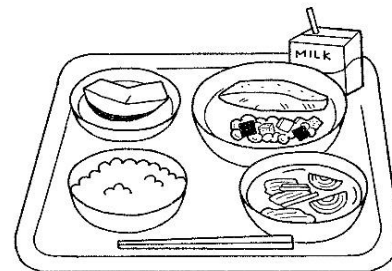
卵	乳	小麦	えび	かに	そば	※落花生
---	---	----	----	----	----	------

※落花生は、調味料、ドレッシング等に含まれる場合にも表示しています。

☆今月の山梨県産食材は「豚肉・もやし・きゅうり」です。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	



給食の栄養

学校給食の食事内容は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」が定められています。また、家庭で不足しがちな栄養素がとれるように考慮しながら、栄養バランスのよい給食をつくっていますので残さずに食べましょう。

食事マナーの基本

- ①食べやすいこと
- ②人に不快感を与えないこと
- ③その国の食文化や時代などに合っているもの

食事マナーといっても、国や地域、食文化や時代、宗教などによっても、大きな違いがあります。ですから人に不快感を与えないことを基本にしながら、食文化に合ったマナーを守っていきましょう。和食の場合、正しいはしづかいは食事がしやすく、見た目も美しいので、きちんとしたはしづかいができるよう、心がけましょう。

