

4月給食だより

R7.4.10

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。

皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。

1年間、よろしくお願いいたします。



学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

学校給食 の目標の ポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約



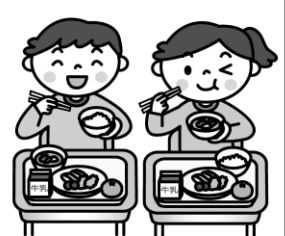
- 1** 適切な栄養の摂取
による健康の保持増進。



- 2** 食事について正しい
理解を深め、健全な食生
活を育む判断力や望まし
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。

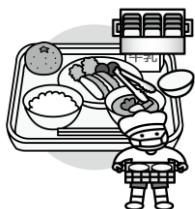


- 6** 伝統的な食文化を
理解する。



- 7** 食料の生産、流通及
び消費について、正しく
理解する。





給食費について



今年度も昨年度に引き続き、給食費は無償化となりますが、引き続き教材費の振替を行いますので、口座は解約しないようお願いします。

今年度の1食単価（公費負担額）



学 年	1食単価	備 考
1・2年	297円	※令和6年度までの1食単価に、17%（実質2%）を上乗せして計上しています。
3・4年	316円	
5・6年	333円	

☆今年度はこの単価で年間の給食運営をおこないます。

☆今年度から公会計化となります。



○毎日きれいなハンカチなどを持たせてください。

※複数枚持たせてください。

○朝食は必ず食べさせて登校させてください。

※朝食は午前中のエネルギー源ですから、十分な量を食べさせてください。



○給食当番になる週は必ずマスクを持たせてください。

○給食当番になった週は、白衣・帽子・袋を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯をお願いします。その際、ほつれた部分の補修やボタンつけ、ゴム入れなどにもご協力ください。

※洗濯の際、香りの強い洗剤や柔軟剤のご使用は極力避けていただくようお願いいたします。



食物アレルギーの対応について

西東京市では令和4年4月1日より改定された、『学校給食における食物アレルギー対応指針』が施行されています。今までと同様、主治医の指示により原因食物の除去が必要な場合にのみ、除去食での対応をいたします。学校に事前にご相談いただき、生活管理指導表の提出と面談を実施後、ご家庭との連絡をとりながら可能な範囲での対応を行っています。（要学校生活指導管理表及び食物アレルギーに関する申出書）何かありましたら、ご相談ください。



保谷小では・・・

【学級での対応】

1. 担任は、食物アレルギーのある児童について保護者の申し出により把握、確認し、校内で情報の共有を図る。
2. 担任は、毎月栄養士から配布される「食物アレルギーのある児童の除去食対応の日と食品・料理がわかる献立表」を確認し、除去食は直接、該当の児童へ手渡しする。

【給食室での対応】

1. 栄養士は、翌月分の「除去食対応の日と食品・料理がわかる献立表」を前月に該当の保護者に発行し、除去食の対応についてお知らせする。これは除去食がない月も発行する。
2. 給食室では、前の週と当日の朝「献立手配表」を打ち合わせの中で確認し、食物アレルギーの除去食について、栄養士と調理員で毎朝確認し、情報を共有する。
3. 除去食がある日は、盛り付けた後ラップをし、誰のものかわかるように年組名前・除去した原料名と料理名を書いたシールを貼り、該当のクラスのワゴンの原則食器の一番上に置く。

☆新年度になり、該当の保護者の方との面談をすすめております。面談実施の日程調整にご協力いただけると助かります。

☆ご家庭と学校で連携し、事故防止に努めてまいります。書類提出等に、ご協力をお願い申し上げます。



今日の給食はなにかな？

給食の献立表は毎月末日に翌月分を配布しています。献立表の裏面には、献立や料理についての説明と情報、そして給食費についてのお知らせなどを載せています。

ご家庭では、必ず、献立表に目を通していただき、食材の確認や毎日の給食について食卓の話題にしていただければと思っています。

また、献立表の右側に分類されている、**あかの食べもの・きいろの食べもの・みどりの食べもの**なども是非、参考にしてください。



献立作成のポイント

- ① **栄養のバランス**……日頃とれにくい栄養素を摂取できるように工夫する。（カルシウム、マグネシウム、亜鉛、食物せんいなど）
- ② **食品構成**……食品の種類を多く偏りなく取り入れる。
 - ※ 嫌われがちな食品も工夫して取り入れるようにしています。
 - ※ 食物アレルギーへの配慮も考え、工夫しています。
- ③ **予算(公費)**（中学年年間平均1食316円）……地場農産物や産地直送を取り入れ、安全でおいしい安価な食材を取り入れる。
 - ※ 牛乳は4円以上値上がりの予定です。（国庫補助金は未定）
- ④ **食器**……料理にあった食器や食器具を使用する。
 - ※ 4種類の食器から3点と4種類の食器具から選択しています。
- ⑤ **調理作業**……設置された施設設備を活用して調理をする。
 - ※ 調理設備は回転釜（揚げ物専用1台）・炊飯器・スチームコンベクションオーブンです。

限られた施設設備や予算で、いろいろなことを考慮しながら献立作成をおこなっていきます。何かお気づきの点やご質問等がありましたら、栄養士までお尋ねください。どうぞよろしくお願いいたします。