



しょく
食

いく
育

だより
4月



船橋市立法典小学校
栄養教諭
発行日 4月8日

入学・進級、おめでとうございます。新しい学級での1年がスタートしました。子供たちに安全で美味しい給食を提供できるよう、給食室一同協力して取り組んでまいります。2～6年生の給食は11日（木）、1年生は、15日（月）から始まります。

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> 	

・・・食物アレルギー対応について・・・

食物アレルギーがあり、通常の給食が食べられない児童に対して、医師の診断のもと対応をします。食物アレルギーの原因となる食品や症状は一人一人異なり、誤った対応は適正な栄養が摂取できず、身体の成長に影響を与えることとなります。取り組みにあたっては、保護者と面談を行いながら、状況に合わせて適正に対応しています。お子さんに食物アレルギーや気になる症状がある場合は、担任にご連絡ください。個人での対応は事故の元になりますので、必ずご連絡をお願いします。

・・・船橋の学校給食調理の基本・・・

①食べる児童の立場にたって、愛情を込めた料理を作ります。

②調理は手作りを基本としています。

☆だしはかつお節や昆布からとり、カレーやシチューのルー、ゼリーなどのデザート類も手作りをしています。

③安全な食品を使用し、衛生的な調理を心がけます。

☆ 業務用として納品が可能な食品は、添加物がないものを使います。

☆ 国産の商品が入手可能なものは、国産品を優先して使います。

☆ 船橋産の旬の食材は、優先して使います。

☆ 遺伝子組み換え食品は、可能な限り使用しないように努めます。

☆ 食品は、学校の調理室で加熱又は消毒した物を提供します。

※パン・牛乳・ジャム・果物の缶詰・一部の調味料はそのまま出すこともありますがハム類は必ず加熱処理をします。

☆ 加熱処理や最終調理後は、素手で食品に触れないようにします。



④適温給食（温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供する）を心がけます。

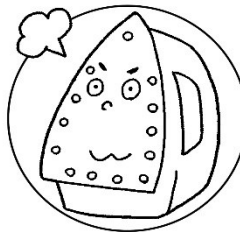
保護者のみなさまへ

給食当番の着る白衣は、
クラスのみんなで使います。
お子さんが給食当番の時は、
週末の洗濯やアイロンがけ、
また、ボタンが取れかかっ
ていたらボタンつけなどを
よろしくお願いいたします。

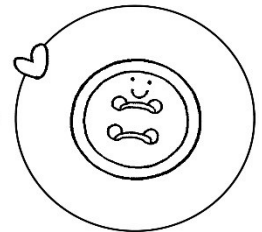
洗濯



アイロンがけ



ボタンつけ



★栄養教諭・・・献立作成、会計管理等を担当します。献立は、
栄養のバランスはもちろんのこと、季節や行事
などの様々な観点を踏まえて作成します。

★調理業務・・・昨年度に続き、「日本給食（株）」が担当します。

今年度も、安心・安全で美味しい給食の提供に努めます。
1年間、よろしく申し上げます。

