

はちのご食だより4月号

船橋市立法典東小学校
令和6年4月8日発行
栄養士 宮原紀子

入学・進級おめでとうございます。2～6年生の給食は11日(木)、1年生の給食は17日(水)から始まります。

今年度の給食室

- ★栄養士・・・^{みやはらのりこ}宮原紀子です。献立を立てる時は栄養のバランスはもちろんのこと、食品の衛生・季節・行事なども考えています。安心・安全で、毎日、給食の時間が楽しく、楽しみになるような給食を提供します。1年間よろしくお願ひします。
- ★調理業務・・・昨年度に引き続き「株式会社 船食三幸」が担当します。
12名のスタッフで朝早くから頑張っています。1年間よろしくお願ひします。

・・・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。

学校給食の 7つの目標

	①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	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。	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。
④食生活が自然の恩恵の上にな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。	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。	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。	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。