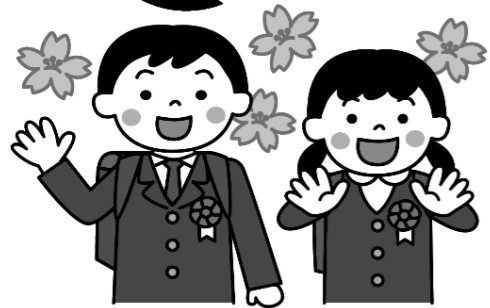


4月給食たより

令和5年度

倉敷市立真備学校給食
共同調理場

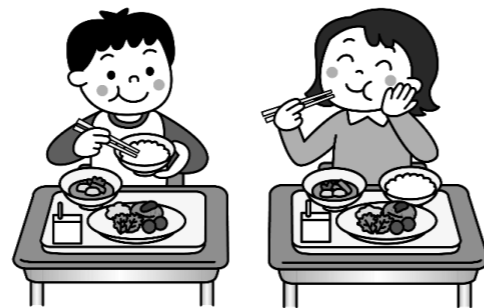
ご入学・ご進級おめでとうございます



真備学校給食共同調理場では、約1,400食(川辺小・岡田小・菌小・二万小・箭田小・呉妹小・真備中の小学校6校と中学校1校)の給食を作ります。今年度も引き続き、給食調理業務は「(株)東洋食品」が給食を提供します。引き続き、安心安全な給食の提供に努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

主食の種類と回数について

- ごはん給食の日 週4回(月・火・水・金)
- パン給食の日 週1回(木)
- めん給食の日 月2回(火)
※中華めん・ソフトめん・うどん



倉敷市では、米飯を中心とした和食献立を立てることで、米をはじめ、地域の農産物を取り入れた地産地消給食を推進しています。

栄養管理と献立作成

「学校給食摂取基準」に基づいて、1日に必要な栄養素の3分の1程度を摂取できるように考えて栄養士が献立を立てます。カルシウムは1日に必要な栄養素の2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように工夫しています。

様々な食品や調理法を取り入れます。行事食、郷土料理、外国の料理などバラエティーに富んだ献立も取り入れます。

給食当番の衛生チェック

- 髪の毛が出ないように帽子をかぶる
- 髪が長い人は結びましょう
- マスクで鼻と口をおおう
- 手はせっけんできれいに洗う
- 爪は短く切っておきましょう
- 清潔な白衣(エプロン)を身に着ける
- 清潔なハンカチを用意する
- 白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりしないようにしましょう。
- おなかの調子が悪い、吐き気がするなど、体調が悪い人は、当番を交代してもらってください。

学校給食について



学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけるための重要な役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p> <p>健康!</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>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。</p>	<p>5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です!

- 主菜** 魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず
- 牛乳** 骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む
- 主食** ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品
- 副菜・汁物** 野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物

給食の停止について

病気・けが等で長期欠席(1週間以上)になる場合は、給食を停止することが可能です。担任の先生にご相談ください。
※学校から調理場へ連絡が届き、手続きを行います。給食停止・給食再開ともに3日間程度かかります。ご注意ください。