

ご入学・ご進級おめでとうございます

春らしい暖かな気候になり、希望に満ちた新年度が始まりました。2年生以上は9日から、新入生は15日から給食がはじまります。今年も、子どもたちの心身の健康や成長を支える給食を目指します。

学校給食は、単におなかを満たすだけの食事ではありません。給食を通して、たくさんの大切なことを学ぶ場でもあります。

この食育だよりでは、食に関わる様々な情報をお知らせしていきますので、日々の食生活にお役立てください。

並木小の給食について

1. 安全でおいしい手作り給食を心がけています。

我孫子市の学校給食では、各校で調理を行う自校方式で、安全に留意し、心をこめて作っています。

- だしやカレーなどのルウもふくめ、できる限り手作りを心がけています。

- 放射性物質の検査をしています。(4月現在、学校給食で使用する食材については市内共同購入品を月に10品と各校週1品目程度を事前調査しています。また、給食1週間分をまとめて事後検査を実施しています。我孫子産野菜については、市農政課で実施しています。詳しくは我孫子市ホームページをご覧ください。



2. いろいろな食品を幅広く使用しています。

子どものころから、多様な食品に触れ、様々な食体験をすることで、味覚の発達や生活習慣病などの予防につながります。

- 特に家庭の食事ではとりにくい、豆類、いも類、種実類(ゴマやナッツなど)、海藻類、キノコ類、小魚などを多く取り入れています。

3. 地産地消を進めています。

- お米は年間を通して、我孫子市内で生産された「コシヒカリ」を使用しています。
- 月1~3回程度、「我孫子産野菜の日」を設け、我孫子市内で生産された野菜を使用しています。

4. 食文化の継承を心がけています。

- 伝統的な行事食(ひな祭り、お月見、冬至など)や、地域の郷土料理、学校行事などに適した献立を取り入れています。
- 乾物(切干大根やひじきなど)などの、昔から食べられている食品を取り入れています。

食物アレルギーの対応

我孫子市では市の基本方針に沿って、食物アレルギーの対応を行っています。原則として、医師の診断に基づき、家庭でも除去食療法を行っているお子さんへの対応となります。給食での対応は基本的に除去食対応となりますが、対応方法の詳細については、面談などが必要となります。

詳しくは、栄養士(三ツ橋)までご相談ください。



給食費について

平成25年度の給食費は月額4100円(1食250円)で年間182回実施予定です。病気やけがなどで7日以上給食を欠食することがわかった場合は申請日から数えて4日以降(休業日除く)の給食については給食を停止し返金をおこないますので、長期欠席がわかった場合には速やかに担任を通して栄養士までご連絡ください。給食停止を解除する場合も同様に連絡をお願いします。



並木小の給食、公開中!

* 並木小学校のホームページでは、給食の写真や、主な使用食材の産地などを紹介しています。ぜひご覧ください。

アドレス: <http://ncsv.school-abiko.jp/namiki/htdocs/>



先月の放射性物質検査で、給食事後検査、食材事前検査において放射性物質は「検出せず(検出限界未満)」でした。食材検査品目は、牛乳、うずらたまご、ミカン缶詰、醤油、ほうれん草、わかめ、しめじです。