



食育だより



第1号 我孫子市立並木小学校

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8日から、1年生は14日から給食がはじまります。

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。クラス友達や先生と一緒に食べる経験を通して、たくさんの大切なことを学ぶ場でもあります。

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。

並木小学校の給食について

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。

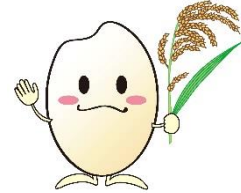
- 汁物のだしは、主に削り節や鶏ガラなどの素材からとっています。
- 原材料がはっきりしている、安心安全なものを食べてもらいたいという思いから、カレーやシチューのルー、ぎょうざ、春巻き、サラダのドレッシングなど、できる限り手作りをしています。
- 食材は産地や製造業社、賞味期限、品質を確認・記録して使用しています。
- 我孫子市の衛生マニュアルに沿った作業をしています。野菜や果物は水を替えて3回以上洗う、加熱調理は中心温度が85度以上になったことを確認する、作業が変わる度によく手を洗う、など、食中毒防止のために衛生管理に努めています。



2. 米飯給食を推進しています。

週に3.9回を目安に米飯給食を実施しています。お米は和食・洋食・中華どんな料理とも相性よく、油や食塩などを加えなくても水を加えて炊くだけでおいしく食べる事ができる優れた主食です。

また、ご飯を中心として様々な食品を組み合わせる和食は、栄養バランスが整いやすく、食の多様化が進む中で大切にしたい食事です。



3. 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、多くの食品に触れ、様々な食体験をすることで、味覚の発達や望ましい食生活の形成につながります。

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、小魚などを積極的に献立に取り入れています。



4. 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2~5回程度、「我孫子産野菜の日」を設け、我孫子市内の農家から直接仕入れた新鮮な地元野菜を使用しています。



5. 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、学校行事などにちなんだ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や和食を取り入れています。



給食運営について

献立は、並木小学校学校栄養教諭(穴原)が並木小学校の子どもたちの健康や嗜好を考慮して作成します。給食用物資の選定も栄養教諭が行います。

調理業務は、株式会社メフォスに委託しています。「子どもたちを健康にする、おいしい給食を届けたい」という共通の目的に向かって、栄養教諭、調理員が力を合わせて給食を作ります。



給食費について

平成24年度の児童給食費は月額4300円(1食260円)で年間185回実施予定です。

ケガや入院などで1週間以上給食を欠食することがあ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、返金することができますので、長期欠席等があ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。



並木小学校

アドレス : <http://schit.net/abiko/namiki/>