

給食室から

(1) 学校給食のねらい

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養のバランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な「生きた教材」として、学校や家庭において食育を進めていくための大変な役割を持っています。

(2) 学校給食の内容

- ・給食は、月曜日から金曜日の週5回実施しています。
- ・原則的には月・水・金曜日が「ごはん」の日です。「夢つくし」100%の県産米に麦を5%加えた麦ご飯が基本です。
- ・火・木曜日は「パン」の日です。基本は食パンやワンローフパンですが、献立に合わせて、ミルクパンやぶどうパン、形が変わったねじりパン、丸パンなどを出します。
- ・牛乳は、毎日200cc1本がつきます。成長期に必要なカルシウムとたんぱく質を効率よくとるために欠かせない食品です。

(3) 給食時間の流れ

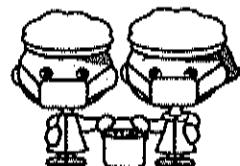
準備(15分) トイレ、身支度(当番はエプロン、帽子、マスク着用 他の児童もマスク着用)
給食当番が配膳する。

給食当番の児童は、次のような衛生チェックをします。

①手洗いをしたか。 ②服装は適切か。 ③下痢はしていないか。 ④発熱・腹痛・嘔吐がないか。

会食(20分)

肉、魚、卵、野菜、アーモンド、くるみなどのナッツ類など様々な食材を使用します。食物アレルギーの安全面からも、入学までに食べられるか確認してください。



後片付け(10分)

ご家庭でも、日頃から子どもたちが食事の準備や後片付けの手伝いをすることが習慣になるようにしてください。また、衛生面から、給食用のハンカチ・マスクは毎日清潔なものを持たせてください。

(4) 食物アレルギーをもつ児童への対応

お子さんに食物アレルギーがあり、その原因となる食材がわかっているとき、可能な範囲で原因となる食材を除いた除去食を提供します。代替食の提供はしません。

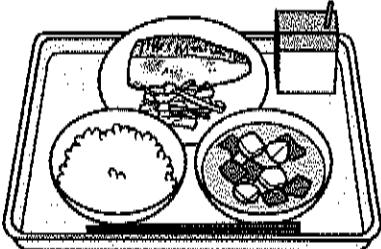
その際は、以下の条件を満たしていかなければなりません。

- ① 医師の診断で食物アレルギーであることが明確で定期的に受診していること。
- ② 医師が原因となる食材の除去を指示していること。
- ③ 家庭の食事においても、原因となる食材の除去を行っていること。

食物アレルギー対応の実施にあたっては、必要書類の提出(ア)をいただいた後に、学校長(教頭)・養護教諭・栄養教諭・担任との面談(イ)を行い、アレルギー対応について検討を行います。

(ア) 必要書類

- ①食物アレルギー対応給食申込書（様式1）
 - ②食物アレルギーに関する調査票（様式2）
 - ③学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- ※③は医師が記入



(イ) アレルギー症状は年齢とともに変わります。そのため、毎年1回、医師による検査と必要書類（ア）が必要です。

※ 学校給食は、様々な食材を使用します。給食で初めて口にする食材によってアレルギーを発症することも考えられます。ご心配なことがございましたら、いつでもご相談下さい。

(5) 学校給食 Q & A

Q 1 給食費はいくらですか？

A 1 1食あたり260円になります。

集めた給食費は、すべて食材費にあてられます。人件費や光熱費、水道費、施設設備費・消耗品費は新宮町が負担しています。

Q 2 病気などで長期欠席するときは、給食費はどうなるの？

A 2 欠席が長期にわたる連絡を受けてから給食を止めます。

入院等で連続して食べなかった場合は、一部返金の対象になることがあります。

長期になりそうなときは、担任まで早めにご連絡ください。

Q 3 献立はどのようにして決まっているの？



本校の栄養教諭が栄養のバランスや学校行事等を考慮して献立を作ります。
・旬の野菜や果物、新宮町が産地の野菜や果物（玉ねぎ、キャベツ、いちごなど）を使った献立を立てるようにしています。（地産・地消）
・行事（こどもの日、ひな祭りなど）にちなんだ献立を立てることができます。
・「リクエスト献立」といって、子どもたちから要望があった食べ物を献立に入れることがあります。
・「かみかみ献立」といって、しっかり噛んで食べることができる食品や食物繊維を豊富に含んだ食品を使って献立を立てることができます。

Q 4 衛生管理は大丈夫？

A 4 「学校給食衛生管理の基準」（文科省）をもとに、食中毒防止対策を行い、安全な給食にしています。特に、基本となる「食中毒防止3原則」を徹底するとともに、栄養士、調理員は、定期的に検便を実施しています。

- ① 菌をつけない・・・手指・調理器具の洗浄と消毒の徹底
- ② 菌を殺す・・・食品の加熱は、中心温度75℃で1分間以上
- ③ 菌を増やさない・・・出来上がり（最終加熱）から2時間以内に喫食

