

給食だより

新宮町立新宮北小学校
令和5年5月
栄養教諭 永尾 美佐

新年度が始まって、1ヶ月がたちました。新しい学年での生活に少しずつ慣れてきたことでしょう。しかし、疲れもたまってきたり時期でもあります。ゴールデンウィークなどもあり生活リズムも乱れやすいので、気をつけましょう。

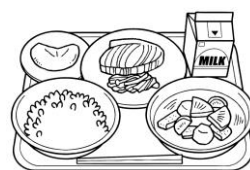
さて学校給食は、ただお腹を満たすだけではなく、めあてがあります。どんなめあてがあるのか紹介します。

がっこうきゅうしょく 学校給食のめあて

このようなことを考えて実施しています！

<p>①自分から栄養に気をつけ、好ききらいなく食べ、健康なからだをつくりまします。</p> 	<p>②食事についての正しい理解と望ましい食習慣を身につけます。</p> 	<p>③学校生活を楽しく豊かなものにし、明るい社交性を養います。</p> 	<p>④食べ物が自然の恵みであることを理解し、生命や自然環境を大切にする態度を養います。</p> 
<p>⑤食生活がさまざまな人に支えられていることを学び、感謝する態度を養います。</p> 	<p>⑥わ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ます。</p> 	<p>⑦食べ物はどのように作られて、輸送され、消費されていくかについて理解を深めます。</p> 	

※学校給食は、子どもたちの心身のすこやかな育成をはかるため、教育の一環として位置づけられています。そして、学校給食の献立は、文部科学省から示されている学校給食摂取基準（1回の給食に必要な栄養量の内訳）を基にして作っています。



ちょうりしつ えいせい かんり 調理室の衛生管理



学校給食は子どもたちが対象となるため、特に厳しい衛生管理が必要とされています。調理室で行っている衛生管理の一部を紹介します。

<健康チェック>

毎日、給食室に入る前に、健康状態は良いか、手指に傷はないかなど、確認、記録をしたあと、仕事を始めます。

<手洗い>

給食室に入る時はもちろん、ひとつの作業が変わるごとに手洗いをし、さらにアルコールで消毒もしています。



<検収>

材料が注文通りとどいているか、新鮮で品質の良いものか、色やにおいに異常はないか、きれいに包装されているかなど、法律で決められた項目を確認、記録し、事故がおこらないように努めています。

<保存食>

食中毒などの事故発生時に備えて、原材料と調理後の給食を-20℃以下で2週間保存しています。

<検食>

給食が出来上がった後、子ども達が食べる30分前までに「検食」を行っています。主に校長先生が検食をしています。検食では、味付けや分量が適切か、異物が入っていないか、においに異常がないかなどを確認を行います。

<温度の確認及び記録>

学校給食はサラダなどの材料もすべて加熱調理をしています。加熱調理したものは、加熱、冷却、出来上がりなどの工程ごとにすべて中心温度を確認し、記録をしています。

※※※ 保護者の方へ ※※※

- 給食当番エプロンの洗濯や補修について、いつもご協力ありがとうございます。
- 食事環境をととのえるために、清潔なナフキン、マスクを持たせていただきますようお願いいたします。

