



学校給食・食育だより

4月号 No.506



今月の目標：給食のやくそくを守ろう

新年度が始まりました。新入生のみなさんも在校生のみなさんも、これから始まる新しい生活を楽しみにしていることでしょう。14日(金)から給食も始まります。学校給食は、「学校給食法」という法律に基づいて実施しており、準備から後片付けまでをふくめた「食事」を通して多くのことを学ぶ場です。今年度も、衛生管理を徹底し、心のこもったおいしい給食を提供していきます。(※ 特別支援学校は開始日が異なることがあります)

給食時間の約束

みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守りましょう。

| | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|---|
| <p>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p> | <p>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p> | <p>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。</p> |
| <p>感謝の気持ちをもってしっかりあいさつをしましょう。</p> | <p>正しい姿勢で、よく味わって食べましょう。</p> | <p>苦手な食べ物でも、ひと口食べてみましょう。</p> |

<今月の神戸市内産予定>
 ◆神戸市内産米使用
 ◆キャベツ・こまつな・ほうれんそう・チンゲンサイはこうべ旬菜・神戸市内産野菜を使用する予定です。

ホームページに「食材の産地情報」「放射性物質検査結果」を掲載しています。
 神戸市学校給食 [検索](#)

放射性物質検査報告
 1/24に検査した「冷凍牛肉」、2/21に検査した「冷凍液卵」はどちらも「検出せず」でした。ご安心ください。

学校給食について

学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づいて作成しています。成長期の子供たちの健康の増進、体位の向上を図ると共に、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための教材となるよう工夫しています。

学校給食の内容

神戸市の給食は、全市統一献立で、主食・牛乳・副食がそろった完全給食です。

| | |
|---|---|
| <p>ごはん</p> <ul style="list-style-type: none"> ○米の量 <ul style="list-style-type: none"> 低学年 65g 中学年 75g 高学年 85g ○神戸市内産米を使用 ○冷めないように工夫 ○変わりごはんも提供 | <p>パン</p> <ul style="list-style-type: none"> ○小麦粉の量 <ul style="list-style-type: none"> 低学年 50g 中学年 60g 高学年 70g ○当日の朝に焼き上げ ○乳・卵は不使用 (アレルギーに対応) ○ブレンドパンも提供 |
| <p>牛乳</p> <ul style="list-style-type: none"> ○牛乳の量 <ul style="list-style-type: none"> 1本 200ml ○成分無調整牛乳 ○良質のたんぱく質と豊富なカルシウム ○パックはリサイクル | <p>おかず</p> <ul style="list-style-type: none"> ○大豆・小魚・海藻等、不足しがちな食材を使用 ○可能な限り国産を使用 (肉はすべて国産) ○地産地消の推進 (こうべ旬菜を使用) ○行事食・郷土料理など、食育に資する献立 |

アレルギー対応

○パン… 卵・乳の入っていない朝焼きパンです。
 ○おかず… できる限り2品以上のおかず、同じアレルギーの原因となる食材が入らないように献立を工夫しています。
 ○食用油… 菜種油を使用しています。(大豆油不使用)
 ○除去食… 調理過程の最後に入れる「卵」の除去対応をしています。
 ○デザート… 乳をふくむデザート(アイスクリーム・ヨーグルト)を提供する場合は、乳をふくまない代替品を用意します。
 ○情報提供… 加工食品は、食物アレルギーの原因となる食品が分かるように、教育委員会のホームページを通して情報提供しています。

※給食においてアレルギー対応をするには、学校との相談及び申請書類の提出が必要です。ご心配な場合は、必ず学校に相談してください。