



学校給食・食育だより

4月号 No.539



今月の目標：給食のやくそくを守ろう

新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期の子供たちの健康の保持・増進を図ると共に、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることを目的としています。今年度の給食は、4月14日（火）から始まります。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心のこもったおいしい給食を提供します。

4月の給食には、季節献立の「さわらのたつたあげ・若竹に・花見だんご」や、人気メニューの「ビーフカレー」「けい肉のこはくあげ」が登場します。

(特別支援学校は開始日が異なることがあります。花見だんごは「まっ茶プリン」に変更。)

給食時間の過ごし方



給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

<input type="checkbox"/> 髪の毛が出ていませんか？	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っていますか？
<input type="checkbox"/> マスクから鼻と口が出ていませんか？	<input type="checkbox"/> 手をきれいに洗いましたか？
<input type="checkbox"/> 給食着は清潔ですか？	<input type="checkbox"/> 体調は悪くないですか？

★当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。



給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

よい姿勢で食べる。 	食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。 	食事にふさわしい話をする。 	食器は大切に使う。
---------------	---------------------------	-------------------	---------------

学校給食について

神戸市の給食は、主食・牛乳・副食がそろった完全給食です。

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。

学校給食の内容

ごはん <ul style="list-style-type: none"> ○米の量 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 	パン <ul style="list-style-type: none"> ○小麦粉の量 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 ○ブレンドパンも提供
牛乳 <ul style="list-style-type: none"> ○牛乳の量 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 ※ストローレス対応の牛乳パックです。 	おかず <ul style="list-style-type: none"> ○大豆・小魚・海藻等、不足しがちな食材使用 ○可能な限り国産を使用 (肉はすべて国産) ○地産地消の推進 BE KOBE 農産物を使用 ○行事食・郷土料理・季節料理・外国の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 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。

※給食でのアレルギー対応には、学校との相談及び申請書類の提出が必要です。

- ◆神戸市内産米使用
- ◆BE KOBE 農産物 (こうべ旬菜) 使用予定
キャベツ・こまつな・チンゲンサイ・ほうれんそう
- ◆神戸市産野菜使用予定
たまねぎ



★食材の産地情報等を掲載



神戸市学校給食会 検索

★給食の魅力を発信中！
フォローしてね！

