

4月 給食だより



令和5年 4月 1日
石狩市学校給食センター
TEL: 62-8015
FAX: 72-2223



今月の給食目標

「食べ物の働きについて知ろう」

食べ物は、栄養素によって「エネルギーになる」、「体をつくる」、「体の調子をととのえる」働きに分けることができます。



新年度がスタートしました。これから1年間、共に学ぶ仲間とより仲良くなるために、食事のマナーを守って楽しい給食時間にしましょう。

石狩市の給食では子ども達の心身の健康を支え、さらにおいしく食べて学んでもらえるように取り組んでいます。



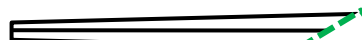
石狩市学校給食の取り組み



基本の食器の並べ方



※中学校の副菜は大皿です



給食の野菜について

道産や国内産の野菜を使用し、石狩産の食材が出回る時期は積極的に給食に使用しています。裏面の予定献立表にて、石狩産の食材については「太字」で表記しています。

学校給食を 生きた教材として活用

栄養教諭による食に関する指導と学校給食の献立を関連付けることで、教材としてより効果的に活用することができます。

また、給食を通して日本の食文化を学べる献立を目指しています。



食物アレルギーへの対応

アレルギー食調理室を活用した除去食、代替食の提供を下記の内容で行っています。

- (1) かきたま汁や八宝菜などのセンターで卵を調理する場合の除去食
- (2) センターで調理をしない卵や乳が含まれているヨーグルトやチーズ、デザートなどの代替食

その他、牛乳を麦茶に変更する対応も行っています。



給食時間の準備チェック！！

- ☐ 机の上をきれいにする。
必要のない物はしまう。
- ☐ ランチマットをしく。
定期的に洗う。
- ☐ きれいに手を洗う。
ハンカチで手を拭く。
- ☐ 身支度をする。

