



ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ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で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。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、心を込めておいしい給食作りに職員一同取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



<h4>食事の重要性</h4> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h4>心身の健康</h4> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h4>食品を選択する能力</h4> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h4>感謝の心</h4> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h4>社会性</h4> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h4>食文化</h4> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

きゅうしょくとうぼん 給食当番になったら…

つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。



汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしよう。



トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣に着替えよう。



白衣を着たら、壁によりかかったり、ふざけたりしてはだめだよ。



当番同士でおしゃべりをせず、てきぱき盛りつけよう。



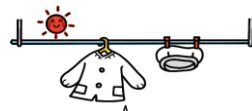
マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンがけし、忘れずに学校に持ってきてきましょう。





令和8年度

お知らせ



給食費について

★1食予算 410円 で運営します。

★給食を停止する場合は、連続5日以上で学校に申し出があった翌々日から停止となります。担任に連絡してください。



食物アレルギー対応について

★給食センターでは、食物アレルギー対応として詳細献立の提供を行っています。希望される方は、

- ①食物アレルギー等に関する調査表
- ②学校生活管理指導表
(又は医師による診断書)
- ③食物アレルギー緊急時対応マニュアル

以上3点の提出が必要となります。面談等を実施して対応を検討しますので、担任に連絡してください。

今年度もふるさと給食を毎月行います

学校給食に地元産物を活用し、給食を通して食文化や農業をはじめとする地域の産業を理解し、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むことを目的に、市内全小中学校で「ふるさと給食の日」を設け月に1回実施します。お楽しみに♪



栄養管理と献立作成

栄養



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

栄養士が
献立作成
しています



衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康な身体を整え、清潔な服装をしています。</p> 	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p>  <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</p>  <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p> 
--	--	--	--

お願い



エプロンや三角巾(バンダナ等)については、毎週末に持ち帰ります。お手数ですが必ず洗濯をお願いします。

かほく市第1学校給食センター

かほく市遠塚口47-1

(河北台中学校併設)

TEL 076-285-2008

FAX 076-285-0225

所長兼主任専門調理師

上田 可奈子

栄養教諭 高橋 未希

専門調理師

中橋、堀田、本田

調理師

今江、山田、島、青崎、樋口、小山、吉本、吉田

ドライバー

大久保、畑山、水口

