



ご入学・ご進級、おめでとうございます！新しい生活はいかがでしょう？学校給食は、小学校、中学校ともに10日(月)から始まります。ただし、小学校1年生は10日(月)から12日(水)までは配膳や片付けの練習にもなる「プレ給食」を行い、主食・おかず・牛乳がそろった完全給食は13日(木)からになります。今月は二宮町の学校給食についてお知らせします。

学校給食の目標

学校給食は、次のような目標を持って【教育の一環】として行われています。

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活が、自然の恩恵の上に成り立つことを理解し、生命及び自然を尊重する精神・態度を養うこと。
4. 食生活が、食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについて理解を深めること。
5. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



給食の内容について

【主食】 **パン(週1回)** 平塚市の高久製パンから届けられます。コッペパンや食パンの他にロールパン、黒パン、などの種類があります。

ごはん(週3回) 海老名市の栄屋製パンで炊いています。米飯、麦ごはんなどがあります。

めん(週1回) 平塚市の佐久間製麺から届けられます。ソフトめん、ラーメンなどがあります。

【飲み物】 基本的には牛乳です。牛乳は二宮町の柳川乳業から配送されます。成長期に必要なたんぱく質、カルシウムなどが豊富に含まれています。飲むヨーグルトやコーヒー牛乳なども出ます。

【おかず】 主菜と副菜があり、栄養のバランスを考えて和・洋・中の煮物・揚げ物・汁物・あえ物など、デザートも含めて2~3種類を組み合わせています。健康面と食の体験を重ねる目的で、あえ物、和風の煮物など子どものあまり好まない献立も登場します。なお食中毒防止のため、サラダやあえ物に使用する野菜は加熱して使用しています。行事食、食育の日献立、児童生徒が考える希望献立なども登場します。



給食の栄養価について

1食当たりの学校給食摂取基準は次の通りです。なお小学生の場合は3・4年生の基準値です。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A(μgRAE)	ビタミン B1(mg)	ビタミン B2(mg)	ビタミン C(mg)	食物繊維 (g)	塩分 (g)
小学生	650	21.1~32.5	14.4~21.7	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5以上	2未満
中学生	830	27~41.5	18.4~27.7	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上	2.5未満

給食費と年間給食予定回数

下記の通りになりますが、学校行事の都合により回数が変わることがあります。給食費については、保護者負担は食材費及び消費税のみ。調理に伴う施設設備の維持管理、光熱水費、人件費などはすべて町費もしくは県費でまかなわれています。

また、病気などの都合により学校を休み、5日以上(土日祝日を除く)連続で給食を食べなかった場合は、返還金として5日目からの給食費をお返ししています。詳しくは学校にご相談ください。なお給食費は口座引き落としとなります。

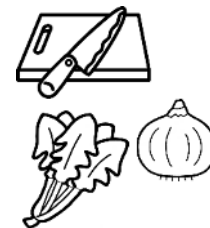
小学校.....	月額 4,050 円、年間給食予定回数 188 回
中学校.....	月額 4,800 円、年間給食予定回数 188 回



学校給食の安全・衛生管理

どのようなことをしているか、ほんの一例をご紹介します。

- 食材料の当日納品、検収、調理/原則として調理するすべての食品は加熱し、必ず中心温度を確認(90℃以上)
- 手洗い等調理従事者の衛生管理/調理器具・食器の洗浄、消毒、保管、施設内外の清掃、整理整頓
- 水質検査は毎日3回実施、使用する食材も定期的に検査、原材料及び調理済み給食の冷凍保存(2週間)→検査用
- なるべく地場産又は国内産、遺伝子組み替えのない食品の使用



白衣の管理、身じたくなど

給食当番用白衣、三角巾(小学校1・2年は帽子)、袋については、その週の当番の児童生徒が家庭に持ち帰ります。洗濯・アイロンがけをして、翌週の最初の日に持ってきてください。また、白衣、三角巾(帽子)、袋は、共用で使用するため、あまり香りの強くない洗剤・柔軟剤等で洗濯をお願いいたします。ボタンが取れたり、破れているところがあれば、お手数ですが補修をお願いいたします。紛失した場合や、大きな補修が必要な場合は、学校を通じて学校給食センターで対応いたしますので、担任の先生へご連絡ください。また、ハンカチの用意、清潔な身支度などについてご家庭でも指導をお願いいたします。



センターよりお願い

毎月の献立表にぜひ目を通していただいて、「今日は、給食で何を食べたの?」とお子さまに聞いてみてください。給食で何を食べているかを知ることで、ご家庭の献立と重ならず、さらにいろいろな食品をとることができます。また、給食を通して「食」に関心を持ってもらうのと同時に、食べられなかったものが何だったのか聞き、少しでも克服できるように支援していただけたらと思います。苦手だったもの、嫌いなものが食べられたときには、たくさん褒めてあげて、「食べられた!」という自信をどんどんつけて、何でも楽しく食べられるようになってほしいです。給食でも、カルシウム、鉄、食物繊維は取りにくい栄養素です。ご家庭の食事でも、積極的に摂取できるようご協力をお願いいたします。