

みんなでいただきます

～きゅうしょくセンターだより～

令和4年（2022年）4月

城陽市立学校給食センター 小学校



ご入学・ご進級おめでとございます

暖かな日差しが春の訪れを感じさせる季節になり、新年度がはじまりました。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に、不安と期待が入り混じっていることと思います。

楽しい学校生活を充実させるためには、健康が何よりも大事で、食事はその大きな基礎になります。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、みなさんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めたいと思います。

1年間よろしくお願ひいたします。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

*インターネットのホームページに「予定献立表」「給食センターだより」日々提供している給食の写真を掲載しています。



～城陽市の学校給食について～



ごはん



☆週4回

☆米の使用量

低学年 65g 中学年 75g

高学年 85g

☆米は城陽産・山城産の「ヒノヒカリ」

を使用しています。

☆麦ごはんは麦を10%入れています。



パン



☆週1回（毎週月曜日※変更の場合もあります）

☆小麦粉使用量

低学年 50g

中学年 60g

高学年 70g

☆種類

コッペパン、食パン、黒糖パン、味付けパン、バターパン、ミルクパンなど

☆小麦粉は1等粉を使用し、京都府産の小麦粉を20%使用しています。

小型パン 小麦粉使用量
低学年 30g
中学年 40g
高学年 50g

牛乳



☆毎日1本（200cc）つきます。ストローを使って飲みます。

☆食物アレルギーなどで牛乳を飲用しない場合は、学校長宛てに飲用牛乳の辞退を申請し、学校長が必要と認めた場合は牛乳を停止できます。

おかず

☆献立は、学校給食センター運営委員会の献立部会で決定されます。

☆給食用物資は、学校給食センター運営委員会の物資部会で選定します。

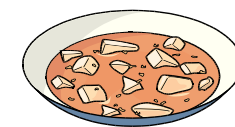
安心・安全な物資を使用しています

食中毒予防に気をつけて、温度管理しています

できるかぎり素材から調理しています

旬の食材や、城陽産の食材を使用しています

卵およびエビアレルギー対応給食を実施しています



※学校給食に使用する加工食品の原材料と配合割合を記入した、「使用加工食品の配合割合表」をご希望の方に配布しています。学校にお申し出ください。

令和4年度の給食献立テーマ



「日本味めぐり～日本各地の郷土料理を味わおう～！」

今年度は、「日本味めぐり～日本各地の郷土料理を味わおう～」をテーマに、1年を通して、日本各地の郷土料理を継続的に提供していきます。郷土料理が生まれたその地域の風土や食文化を知るきっかけになることを期待します。

また、新型コロナウイルス感染症が予断を許さない状況が未だ続く中、日本各地の郷土料理を食べて少しでもその土地へ行った気分を味わって欲しいという願いも込めています。

城陽市立学校給食センターの職員を紹介します！

- ◇ 所長… 園田
- ◇ 課長補佐… 井ノ上
- ◇ 主任… 澤畑
- ◇ 事務… 寺井
- ◇ 栄養士（食物アレルギー担当）… 橋本



- ◇ 栄養教諭（献立立案や発注、食に関する指導を行います）
… 角林（城陽中学校所属）、中（富野小学校所属）
… 松野（寺田南小学校所属）

★ 調理及び配送業務は外部委託しています。（一富士フードサービス株式会社）

- ◇ 調理員… 51名
- ◇ 配送… 13名
- ◇ ボイラー担当… 1名

今年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるような

おいしい給食作りに努めていきたいと思っております。よろしくお願ひします。



新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

<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しましょう。</p>
<p>姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p>	

1学期の味めぐり

7月 福井県：打ち豆豚汁

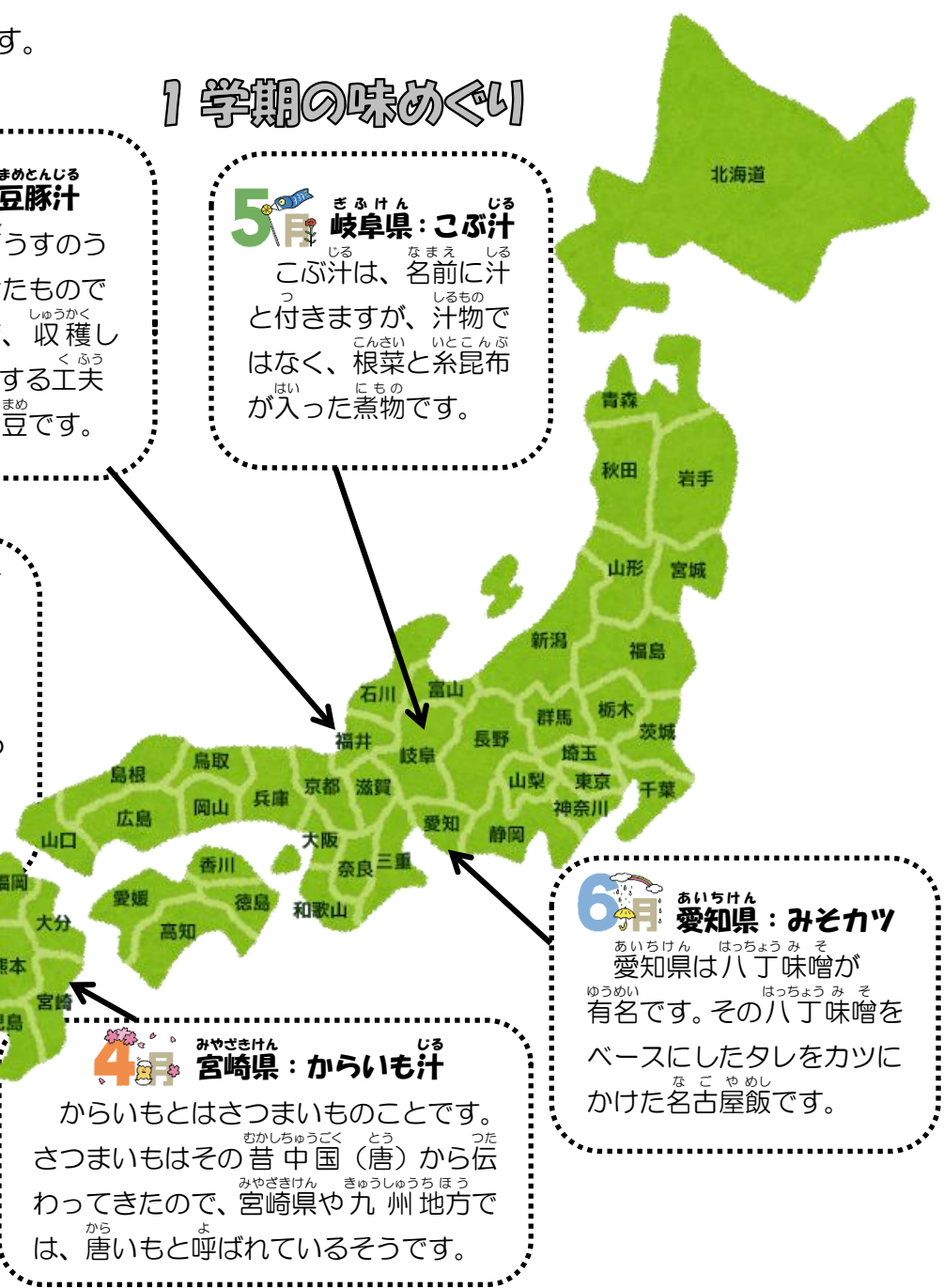
打ち豆は、大豆を石うすのうでつぶし、乾燥させたものです。雪の多い福井県で、収穫した食材を上手に活用する工夫から生まれたのが打ち豆です。

5月 岐阜県：こぶ汁

こぶ汁は、名前に汁と付きますが、汁物ではなく、根菜と糸昆布が入った煮物です。

7月 沖縄県：ゴーヤチャンプルー

チャンプルーとは沖縄の方言で、ごちゃまぜという意味があります。色々な食材を炒めた料理です。



6月 愛知県：みそカツ

愛知県は八丁味噌が有名です。その八丁味噌をベースにしたタレをカツにかけた名古屋飯です。

4月 宮崎県：からいも汁

からいもとはさつまいものことです。さつまいもはその昔中国（唐）から伝わってきたので、宮崎県や九州地方では、唐いもと呼ばれているそうです。