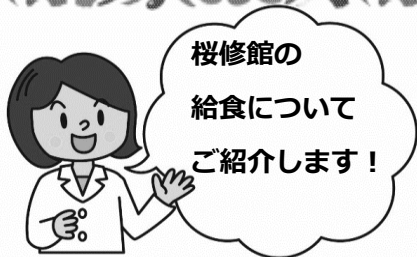


4月給食だより



ご入学、ご進級おめでとうございます！

2、3年生は8日（水）から、1年生は9日（木）から給食が始まります。
今年度も、桜修館のみなさんが「おいしい！楽しみ！」と思ってくれる給食を提供できるように、栄養教諭と給食室が一丸となって取り組んでまいります。ご理解とご協力をお願い申し上げます。



桜修館の
給食について
ご紹介します！

★栄養教諭が作成した献立をもとに、給食室10名体制で毎日給食を作っています。学校の給食室で作り、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく配膳できるように工夫しています。

★全クラスが教室で食べています。
給食当番は使った白衣を持ち帰りますので、ご家庭での洗濯にご協力をお願いします。



～給食時間のルール～

- ①4時間目が終わったら、窓やドアを開けて換気する。
- ②給食の前後は手洗いを徹底する。必要ならばアルコール消毒をして配膳する。
- ③配膳台はアルコールで消毒してから使用する。
- ④机は班にするなど、向かい合って食べても良い。
(ただし、感染症流行時にはこの限りではありません。)
- ⑥小さめの声ならば、食事中の会話もOK。



～給食の内容について～

◆学校給食の献立は、国の「学校給食摂取基準」を目安として作られています。

〈生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準（生徒12歳～14歳の場合）〉

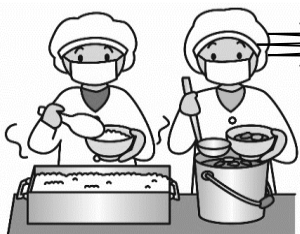
エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄
(Kcal)	(%エネルギー)	(%エネルギー)	(g)	(μ gRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
830	13～20	20～30	6.5以上	300	0.5	0.6	30	2.5未満	450	120	4

※この基準は、全国的な平均値を示したものであるため、運用にあたっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等を十分に配慮し、弾力的に運用することとなっています。

※この基準は食品成分表が改訂される前のものであり、新しい成分表で計算するとエネルギーが低めに算出されますが、必要栄養量は満たしています。

- ◆安全面、衛生面に十分配慮し、調理しています。（食中毒等の防止）
- ◆調理については手作りを心がけています。
(カレールウなどは手作り、だしは削り節や昆布、鶏ガラでとります。ゼリー、ケーキも手作りです。)
- ◆素材の味を知ってもらうよう、薄味を心がけています。
香味野菜の活用やスパイスを活用するなど工夫して、料理の味にメリハリをつけています。
- ◆食材は、旬の食材を積極的に使用し、極力国産を使用しています。
- ◆行事食を取り入れ季節感を出すようにしています。
- ◆給食の献立は栄養教諭が作成し、調理業務は株式会社HITOWA（民間委託）が担当します。
調理員さんはパートさんを含めた9名で、毎日約535食の給食を作っています。

給食時間はたったの35分間！



35分間の目安は、「給食の準備15分」「食事時間20分」で、その後に10分以内に片づけることを目指しています。準備に時間がかかると、食べる時間が10分しかない！ということも…。配膳がスムーズに進み、食べる時間を確保するためには、給食当番だけ頑張っても無理ですね。 **充実した給食時間になるように、全員で協力して取り組みましょう！**