



ご入学・ご進級おめでとうございます。新1年生を迎え、そして在校生のみなさんはひとつ上の学年へと一歩をふみだし、新学期がスタートします。給食センターでは、今年度もみなさんが心も体も健やかに成長してくれること、また望ましい食生活の習慣を身につけるための手助けとなれることを願いながら、安心・安全でおいしい給食づくりに励んでまいります。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。

学校給食の目標のポイント
※「学校給食法」第二条より抜粋・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、健全な食生活を育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 食生活が多くなるとき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>	<p>8 食生活が多くなるときの勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>

給食レシピ

キャベツと厚揚げのみそ炒め

<p>豚肉・・・80g 厚揚げ・・・80g キャベツ・・・100g にんじん・・・20g にら・・・20g おろしにんにく・・・0.4g おろししょうが・・・0.8g</p>	<p>赤だしみそ・・・8g 中華スープの素・・・1.2g さとう・・・1g でんぶん・・・適量 サラダ油・・・適量</p>	<p><作り方> ①キャベツ、にら…ざく切りにんじん…短冊切りに厚揚げ…食べやすい大きさに油ぬき ②フライパンに油を熱し、豚肉・おろしにんにくをおろししょうがを炒める。 ③にんじん・キャベツを加え炒める。 ④調味料、にらを加え、水で溶いたでんぶんを回し入れて、仕上げ。</p>
---	---	--

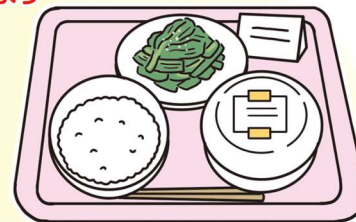
給食での食物アレルギー対応

～みんなが安全に楽しく食べるために～

食物アレルギーのある人もない人も、みんながアレルギーについて正しく知ること、事故を防ぎ、安全に楽しく食べられます。給食では文部科学省の『食物アレルギー対応指針』等に基づき、安全性を最優先にしています。ご理解とご協力をお願いいたします。

食物アレルギーについて知ってほしいこと

●食物アレルギー対応食が出る日があります



対応食はおうちの人と学校が相談して決めています。きちんと本人に届くようみんなで気をつけましょう。

●アレルギーのある人はできないことがあります

ふれたり吸い込んだりするだけで症状が出てしまうことがあります。牛乳のリサイクルや配膳台のそうじなど、学校生活の中でできないことがあります。



●給食での対応食は、先生と一緒に確認してから受け取りましょう

食物アレルギーのある人で、給食で対応食が出る日は、先生と確認してから受け取りましょう。



●食物アレルギーは好き嫌いとはちがいます

食物アレルギーは好き嫌いやわがままとは違います。食物アレルギーのある人の気持ちになって考えてみましょう。



●食物アレルギーにはさまざまな症状があります



アレルギーの症状はさまざまです。アレルギーのある人がつらそうにしていたり、自分に何か変わったことが起きた場合は、すぐに先生に知らせましょう。

●遠足などでは、子どもだけのおやつや食べ物の交換はしないでください！

アレルギーの原因になるものを口にしてしまうかもしれません。まずは大人と確認してください。

