

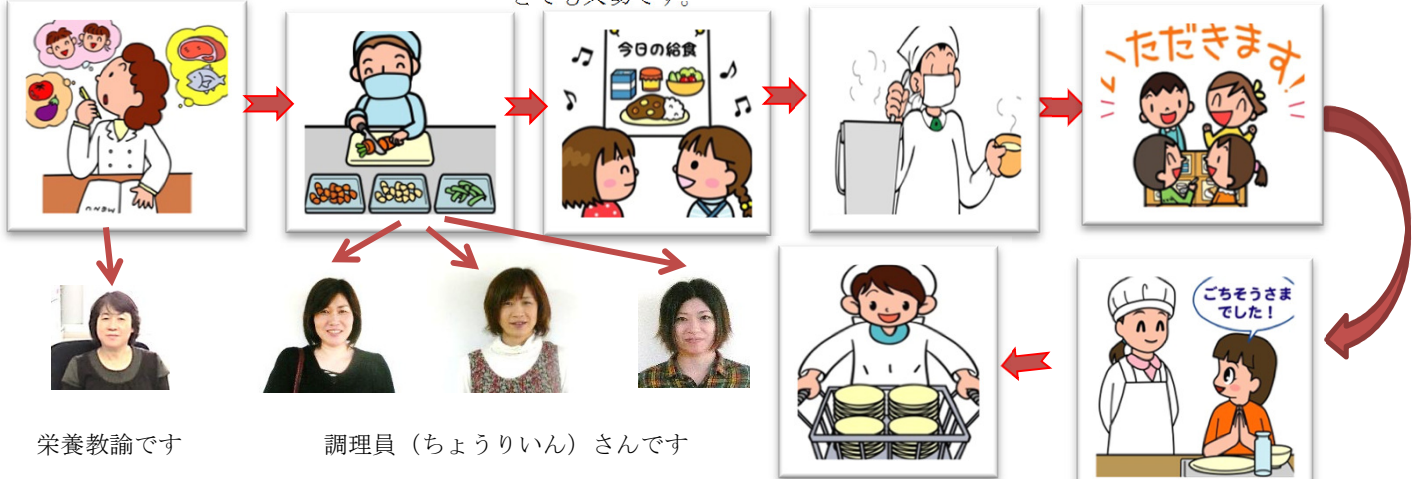
# 4月 食育だより

あたたかい春の日差しが心地よい季節となりました。児童・生徒のみなさんには、ご入学、ご進級おめでとうございます。これから1年間、給食や食育の授業を通して、「食」について楽しく学んでほしいと思っています。給食室では、安心・安全な食事を提供できるように、衛生管理にも十分に配慮しています。本校の給食や食育については、この「食育だより」でお知らせしていきます。



## 給食

私たちにとって「食べること」は生きるために欠かせません。勉強したり、運動したりできるのも食べ物から栄養をとりいれているからです。学校を卒業後も健康でいきいきとすごすためには、学校生活の中で望ましい食生活を身に付けることがとても大切です。



栄養教諭です

調理員（ちょうりいん）さんです

給食の流れを簡単に絵で紹介していますが、実際は、給食を作るためには、たくさんの人たちが関わって給食が作られていることを知ってほしいと思います。今年度は、給食を作るために、いろいろな仕事をしている人たちがいることを紹介していきたいと思えます。



## 調理

本校の木曜日は、「1日生活」の中で、昼食時間を調理実習や外食、お弁当の購入、家庭からのお弁当などいろいろな形の昼食時間の学習があります。外食時のマナーや健康を意識したお弁当の買い方、調理実習も技術を身に付ける、一人で作れる、だれかのために作ってあげるなど目的もそれぞれです。クラス別であったり、学年別、男女別など学習の進め方もいろいろです。

### 調理実習と給食準備



給食準備のときは、白衣の帽子を髪がでないようにきちんとかぶってください。調理実習はバンダナでOKです。

給食の準備に使う白衣は、児童生徒たちが自分たちで洗濯、アイロンがけをしているので持つてかえりません。調理用のエプロンは、子どもたちの身に合ったサイズを用意してください。毎回、持って帰って洗濯してください。

給食の準備も調理実習も身支度はきちんとしてください。調理実習は、エプロンでもいいです。

### おねがい

新1年生で入学して、給食で使う食材のアレルギー調査を実施しています。同時に食べたことがない食材にも○印をつけてもらっています。この調査の結果、食べたことがない食材に印が多くついている児童生徒もいます。アレルギーの心配をしていなかったのに突然見つかるという例もあります。給食では、あまり市場に出回っていない食材やめずらしい食材を使うことはほとんどありませんが、地方の郷土食（ラム肉など）や昔からある日本の食材（山菜やずいき）などを紹介することはあります。大量に食べてもらうことはありませんが、食べている途中に「口の周りが赤くなる」「口の中が気持ち悪い」などの症状があるときは、すぐに食べることを中止しています。もし、帰ってからからだにかゆみや湿疹が見られたときは、献立表の食材の確認や学校に連絡をいただきたいと思えます。原因食材を早急に見つけることは、今後の食物アレルギー対策のためにもとても大切なことだと思えます。児童生徒の健康のためにもご協力よろしくお願ひします。

### 衛生管理について

安心・安全な給食や調理実習を実施していくために、衛生マニュアルや調理マニュアルを作成しています。

調理実習は「手洗いに始まり、手洗いに終わる」～調理にはエフロン・マスク・三角巾～が合言葉です。

（注意事項）―――抜粋

- 調理実習では、生野菜、生の果物は食べない
- 食材は、確実に火を通す
- 調理したものは、できるだけ早く食べる
- 調理室・パル（予定）の包丁まな板は、消毒保管庫で管理