

給食だより

令和3年度 4月号

氷見市学校給食センター

◇毎月19日は、「食育の日」です。家族そろって、いただきますをしましょう。



ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度から給食センターが新しくなりました。これからも「安全安心でおいしく楽しい給食」を目指します。新型コロナウイルス感染症への対応は、まだしばらく続けていくことになります。手洗いをしっかりと、食事中は静かに食べましょう。

食育で育てたい6つの力

学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省『食に関する指導の手引』『学校給食実施基準』、そして地域の教育委員会で決めた方針にそって、食育にふさわしい給食を作ります。学校の食育はおもに次の6つの視点から、学校教育活動全体を通して、食に関する資質・能力を「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の「三つの柱」で育てていくことを目指しています。

食事の重要性

食事をすることは楽しく心を豊かにしてくれると感じる



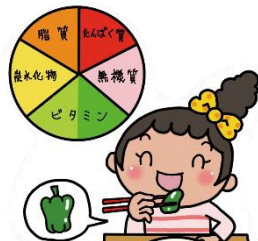
感謝の心

食に関わるさまざまな人の仕事を知り、身近に感じる



心身の健康

栄養学的な意味を知り、興味をもって食べる



社会性

食事を通して、協力し人のことを思う優しさを育む



食品を選択する力

知識や情報をもとに、自ら判断する



食文化

地域ごとの多様性や豊かさを知り、大切に



◆氷見市学校給食センターの給食について

氷見市学校給食センターで調理した給食を各学校へ配送しています。

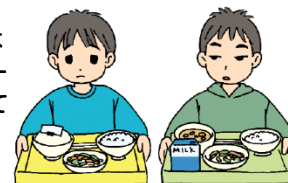
<p>ごはん</p>	<p>★週4回（月・火・水・金曜日）</p> <p>給食用の米は、県内産のコシヒカリ100%で、センターで炊飯します。（比美乃江小の白飯のみ「創作工房ひみ」が炊飯します。）カレーライスの際は、麦入りの麦ご飯を実施しています。また、季節や行事にちなんで、混ぜご飯や古代米入りご飯を取り入れています。</p>
<p>パン</p>	<p>★週1回（木曜日）</p> <p>無漂白の小麦粉を使用しています。食パン、コッペパン、はちみつ入りコッペパン、米粉入りパン等が出ます。</p>
<p>おかず</p>	<p>煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、和え物、炒め物、汁物とバラエティに富んだ料理を心がけています。家庭では摂取しにくい食品（魚介類、豆類、海そう類、種実類など）や不足しがちな栄養素（ミネラル・ビタミン）を多くとれるよう、工夫しています。</p> <p>また、毎月13日前後を「ひみの日」として、地域でとれた食材等を使った献立を実施しています。ひみの日以外にも、積極的に地場産の野菜を使用します。</p>
<p>牛乳</p>	<p>★毎日</p> <p>成長期の児童生徒に必要なたんぱく質やカルシウムがたくさん含まれています。そのため、給食に毎日1本（200ml）ついています。</p>

食物アレルギーについて知っておいてほしいこと

今年度より、卵アレルギーの除去食を行います。除去食は、専用の容器を色の違うトレイにのせて渡されます。食物アレルギーは、時には命にかかわることもあるので、クラスみんなで気を付けるようにしましょう。

食物アレルギーは好き嫌いとは違います

好き嫌いやわがまとは違います。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。



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。



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、食べた後、自分に何か変わったことが起きたら、すぐに先生に知らせましょう。

