



給食だより

平成31年4月第63号
大東市教育委員会
学校管理課
Tel 870-9102



大東市の食育
キャラクターの
トマッピーです

4月9日(火)から今年度の中学校給食が始まります。大東市の中学校給食は、民間業者の調理施設で調理されて中学校の配膳室で再加熱します。1年生のみなさんは、6年間食べてきた小学校の給食とは形態が異なりますが、たくさんの方たちに支えられているのは小学校給食と同じです。中学生は、人生の中で心身共に最も成長の著しい時なので、給食に出てくるいろいろな食材を食べて、栄養をたっぷり摂って心身共に健康に過ごしましょう。



給食内容について



◇学校給食の栄養・献立について◇

中学校給食は、学校給食摂取基準(平成31年4月から、平成30年8月改正新基準を適用)に基づき教育委員会の栄養士と中学校の栄養教諭が献立を作成します。

摂取基準は、成長期の子どもたちに必要なカルシウムや鉄分、食物繊維は高めに設定されています。基準値以上を目標に献立を作成していますが、塩分は基準値以下となるようにしています。

10月~3月は、各中学校から提案されたスペシャル献立が登場します。また、各校の創立記念日のお祝いとして、その学校だけスペシャルデザートが登場する日もあります。

☆食材☆

給食の食材については、小学校給食同様、国産のものを基本とした、安全で品質の良いものを使用しています。

牛肉については、現在、個体識別番号の提出がある安全性が確認できるものを使用しています。他の肉についても、産地や細菌検査の結果を確認しています。

野菜等については、地場産の野菜を優先的に使用すると共に、産地をすべて確認し、安全な食材の提供につとめています。



☆汁物・冷菜・フルーツ☆

・週2回程度、食缶に入った汁物や冷たいサラダなどの冷菜、フルーツ缶のデザートがあります。

・今年度は、麺類うどんが新献立として登場します。

・食缶は保温性・保冷性のある二重食缶です。



◇学校給食の調理◇

・民間調理業者の施設で作った、おかずやごはんをお弁当箱に1人分ずつ盛りつけられた給食が各中学校に配送されます。業者は西と東のブロックで分かれます。

《調理業者》

西ブロック(南郷・住道・諸福・大東)

⇒株式会社 松ちゃん給食

東ブロック(四条・深野・北条・谷川)

⇒株式会社 万福

・おかずは、各校の配膳室のスチームコンベクションオープンで再加熱して、温かい状態で提供します。

☆ご飯☆

・週4回ごはんです。

・米は平成30年産の青森県産



つがるロマンで、12月は新米で大東市産ヒノヒカリを使用します。

・1人分のごはんの量は235gです。

・白ご飯だけでなく、わかめご飯などの混ぜご飯も登場します。

・白ご飯の時は、食べやすいように、カレーや丼の具のおかずや手作りのふりかけ、手作りの佃煮の献立、それ以外の時は、小袋入りのふりかけやのりなどが付きます。

☆牛乳☆

・森永乳業の牛乳が学校へ直送されます。

・小学校と同じ、紙パックに入っています。

・発育期の生徒に必要な、カルシウムやたんぱく質を多く含んでいます。



◇給食費◇

給食費は、生徒が食べている食材料費に使われています。

1食分 280円です。

給食費の金額および徴収方法等は、6月中旬に保護者様宛に通知します。

徴収時期は、今年度6月末から3月末までの10回を予定しています。なお、ご不明な点等がありましたら、大東市教育委員会・学校管理課までお問い合わせください。(Tel 072-870-9102)

◇はし・スプーン◇

・はしとスプーンは、家から持参してください。毎日きれいに洗って持ってきてましょう。(割箸など使い捨ての物はやめましょう。)

・献立表にマークのある日は、スプーンも持ってきてましょう。

☆パン☆

・パンの日は、週1回程度です。

・小学校と同じ関西食品工業で作られて学校に直送されますが、1食ずつ袋に入っています。



・ごはんと同じように各クラスにおかわり分を用意しています。

☆デザート類☆

・ヨーグルトやゼリー等のデザートもあります。

・業者から学校に配送され、学校の配膳室の保冷庫で冷やします。



旬の食材



四季がある日本には、季節ごとに食べごろを迎える食材があり、それを「旬」と呼びます。

最近の食材は通年出回り、旬がわかりにくいですが、給食に登場する4月が旬の食材を紹介します。

《4月の旬の食材》

＊春キャベツ

＊新玉ねぎ ＊筍



筍を水煮にしたものは給食で年中使用しますが、毎年4月は掘りたての旬の筍を、調理場でぬかと一緒に皮がついたまま茹でるという手間をかけて使用します。

旬の筍の柔らかくよい歯ごたえと、春の香りを、若竹汁(12日)で味わってください。

学校給食の7つの目標

学校給食は子どもたちが生きる力をつけるための、生涯にわたり健康で充実した生活を送れるように、7つの目標が定められています。

成長期にふさわしい栄養で健康づくり



食事の大切さを知り、よい食方を学ぶ



マナーを守り、助け合って楽しく食べる



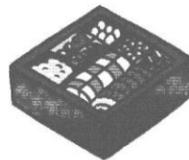
自然が育む命の恵みに感謝する



食を通してつながるさまざまな人たちへの感謝



国や各地域に伝わる優れた食文化の理解



食べ物を通して社会のしくみを学ぶ

