

5 学校給食について

1 学校給食のねらい

学校給食は、栄養バランスのとれた給食を、先生やお友達と仲良く一緒に食べる中で、食事のマナーや食べ物、栄養のことなどについて学び、豊かな心と丈夫な体をつくることを目的としています。

2 献立の内容

ご飯 月・水・金

米は県内産「ひとめぼれ1等米」を使用

パン 火・木

小麦粉は県内産「夏黄金」を30%配合

※ 年4回程度、岩沼産米粉を使用した米粉パンを使用します。



牛乳

毎日つきます。成長期に欠かせない良質のたんぱく質、カルシウム、ビタミン類がとれます。

おかず

岩沼市や名取市で生産されている野菜や果物などを取り入れながら、栄養バランスのとれた食事内容と安全な食品選択に配慮し、まごころのこもった給食作りを心がけています。

衛生管理

安全な給食を提供するため、食品の納品時の確認・調理における加熱時間や食品の中心温度などを測定・記録するなど、衛生管理に努めています。



・はし、スプーン、おしぼりの持参をお願いします。

毎日、清潔なものを持たせてください。

・給食当番の白衣は学校のものを使います。当番の人が持ち帰り、洗ってから次週持たせてください。

3 入学までの食事について

- (1) 時間内で食事ができるようにしましょう。
- (2) 食事の正しい作法を身に付けましょう。
- (3) なんでも食べられるようにしましょう。
- (4) お手伝いをさせましょう。

4 給食回数等について (数字はおおよそです)

年間 約180回

給食費 一食あたり 340円 (年間: 約61,200円)

集金方法 口座引き落とし (回数: 8回)

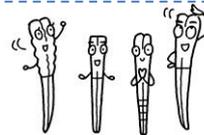
5 食物アレルギーの対応について

岩沼市教育委員会作成の「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に沿って、市内8小・中学校統一の対応となります。

対応の内容

- ①除去食 (アレルゲンを取り除く) の提供となります。
- ②除去食は、除去するか・除去しないかの二者択一とし、量や調理方法で除去するか、しないかを選択する段階的な除去は行いません。いずれも、医師の診断書・指示書が必須となります。

はしの長さ チェック



みなさんは、自分に合ったはしを使っていますか？
自分の手の長さから、自分に合うはしの長さを計算できるので確認してみましょう。

はしの長さの計算方法

- ① A (手首から中指の先までの長さ) × 1.2
- ② B (親指と人差し指を直角に広げた長さ) × 1.5

※①と②のどちらで計算しても構いません。

