

6月

給食だより

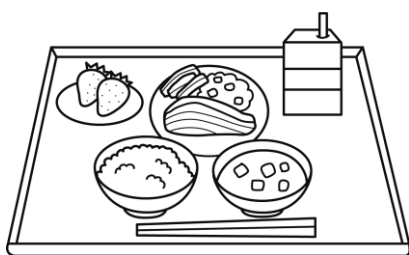
宮城県立石巻支援学校
給食室
令和2年6月1日

ご入学・ご進級おめでとうございます！

新型コロナウイルス感染症流行のため臨時休業をしてきましたが、待ちに待った新学期が始まりました。今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている反面、知らず知らずのうちにストレスや疲れをためやすい時期です。元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と睡眠をきちんととり、健康な体を作っていきましょう。

これから1年間の学校給食を通じて、いろいろな食材と出会ったり、季節の味や料理を知ったりして、たくさんの“食の経験”をしてほしいと思います。

学校給食の役割—学校給食は「生きた教材」です。



学校給食は、学校で食べる食事というだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子どもたちの健康増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。



学校給食の 目標

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、
良い食べ方を学ぶ



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



食を通じてつながる
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



食べ物を通じて社会の
しゅくみを学ぶ



** 献立について **

ごはん（月・水・木・金曜日 週4回実施）

宮城県産のひとめぼれを使用しています。調理室で炊飯しているので、炊きたてを提供します。

パン・めん（毎週火曜日 週1回実施）

隔週でパンまたはめんを主食に取り入れています。パン及びめん製造は、それぞれ業者に委託しています。

牛乳（200ml）

給食実施日には毎日つきます。成長期の体を作るためには欠かせない、たんぱく質やカルシウムを効率よく摂取することができます。

おかず（煮物・焼き物・揚げ物・炒め物・和え物・汁物など）

旬の食材や行事食、郷土料理なども取り入れています。また、年2回「リクエスト給食」を実施しています。

** 衛生管理について **

○調理従事者は、毎日の健康観察の他、月2回の検便を実施しています。

○調理作業では加熱調理を徹底し、肉、魚、卵はもちろんのこと、サラダ等に使用する野菜も加熱処理を行っています。

○水道水の残留塩素の測定や、加熱および冷却温度の記録を実施し、食中毒防止に努めています。

給食室のスタッフ

栄養教諭 大谷 彩加

調理員 永沼 明子 尾形 さゆり 野村 幸子

日野 幸恵 佐々木 恵子
よろしくお願ひ致します！