

4月食育だより

黒石原支援学校
菊池支援学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。「食べること」は、生きていくために大切です。学校給食を通して、食べる楽しさや、食にかかわる人への感謝の気持ち、好きくらいなく食べることを学んでいきましょう。給食室では栄養教諭1人、調理を委託している株式会社東臣の栄養士1人、調理員等7人で安全・安心でおいしい給食の提供を目指します。1年間よろしくお願ひします。

学校給食の7つの目標

1 健康の維持増進を図る

自分に必要な食事の量を知り、好き嫌いなく食べよう
給食をモデルに、1日3食規則正しく食べよう。

3 社会性および協同の精神を養う

お互いを思いやり、協力して準備や後片づけをしよう。
食事は、動物や植物の命によって支えられていることを知ろう。

5 感謝をして食事をする

食事を支えてくれているたくさんの人々に感謝しよう。
我が国や各地域の郷土料理について知ろう。

7 生産・流通および消費について理解する

食事の材料が届くまでに、どこで作られ、どのように届くのか関心を持とう。

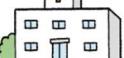


1年間よろしくお願ひします～食物アレルギーの対応について～

食物アレルギーとは

食物アレルギーは、アレルギーを引き起こす物質となる食物が体内に入ることによって起こります。本来、栄養となるはずの食物が、異物と見なされて排出しようとするために、アレルギー症状(じんましん、口の中のかゆみ、のどの違和感、おう吐、腹痛、下痢など)が起こる現象のことです。

栄養教諭は黒石原支援学校・菊池支援学校を含め、2校分の献立作成及び給食管理を行っています。また、外部委託調理方式となり、黒石原支援学校の敷地内に調理場はありません。児童生徒の実態に応じて、食物アレルギー対応と食形態食の加工の対応をしています。食物アレルギーは文部科学省発出の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいた対応をしています。対応品目は、そば、飲用牛乳、卵、甲殻類(エビ・カビ)、軟体類(イカ・タコ)、木の実類、種実類(ごまを除く)などです。また、今年度は、そば、甲殻類、木の実類、種実類の提供はありません。安全安心な給食の実施のため、アレルギーに関しては保護者、主治医、調理委託先と協議の上、対応を行っています。ご理解・ご協力をよろしくお願ひします。



きゅうしょく とお あじ たいけん 給食を通していろいろな味を体験しよう

◎ごはん・パン

基本的に月曜日(隔週)と水曜日がパンの日、それ以外がごはんの日です。安全でおいしい熊本県産の米を使用します。主食に合わせて、おかずも全国の郷土料理、外国の食文化、リクエストメニューを取り入れた様々な料理を予定しています。

月	火	水	木	金
パンまたはごはん	むぎごはん	パン・めん	ごはん	むぎまたはまぜごはん

◎ふるさとまさんデー

熊本県内の各地域の郷土料理や特産品を取り入れた給食を「ふるさとまさんデー」として実施します。熊本県は、海の幸、山の幸に恵まれ、全国的に有名な特産品や郷土料理がたくさんあります。地域の食文化について給食で実際に味わいながら、熊本のことをもっと好きになっていきましょう♪下表は昨年度の献立例です。

月	地域	令和3年度献立メニュー
4	天草	ごはん、若竹汁、魚(ぎよ)ロッケ、シ蒙ドレッシングサラダ
5	菊池	こめこパン、コンソメスープ、菊池ポークのBBQ、菊陽にんじんサラダ、合志産スイカ
6	阿蘇	高菜チャーハン、タイピーエン、ねばねばサラダ、甘夏ゼリー
7	天草	ごはん、つみれ汁、天草真鯛の西京焼き、ぶた和え、ぶどうゼリー
9	宇城	びりんめし、白玉だご汁、たまご焼き、れんこんゴマドレ和え
10	人吉	栗ごはん、つぼん汁、鮭の西京焼き、フルーツ白玉
11	山鹿	つなひきよいしょ、豚汁、栗コロッケ、山鹿特産お茶の香和え
12	八代	新米、しょうがだご汁、日奈久ちくわのいそべ揚げ、ヤーコン甘酢あえ
1	阿蘇	小国ジャージー牛乳、こめこパン、フレッシュトマトのミネストローネ、馬(うま)かコロッケ、いちごのフルーツヨーグルト
2	玉名	南関あげのいなり寿司風、あさり汁、ひこずり、天水みかん
3	芦北・水俣	太刀魚丼、若竹汁、サラたまサラダ、デコポン

