

4月給食たより

令和8年4月
熊野町

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。心と体の健やかな成長を支えていくために、本年度も「栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食」を届けていきたいと思ひます。ご理解とご協力をよろしくお願ひいたします。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字の成り立ちとは少し異なるようですが、食の大切さをとてもよく言い表していると思ひます。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性などを身に付けていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下、7つの目標を達成することを目指しています。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



健康

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。



4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



栄養管理と献立作成

栄養

栄養士が献立作成しています

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。

「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜（汁物）・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

衛生管理

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p> 	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p>  <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</p>  <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p> 
--	--	---	---

いんげん

マメ科インゲンマメ属の一年草で、乾燥させた豆（子実）を利用する「いんげん豆」と、豆が未熟な若いうちに収穫し、さやごと食べる「さやいんげん」があります。いんげんの原産地は中南米と考えられており、コロンブスの新大陸発見によってヨーロッパに伝わりました。日本には江戸時代に中国の隠元禅師が伝えたと言われ、名前の由来になっています。一般的に、さやいんげんの名で売られているものは、丸さいんげんという細長い筒状のもので、ほかに、大きく平たい形の平さいんげん、その中間の丸平さいんげんもあります。さやいんげんは北海道から沖縄県まで全国で生産されており、収穫量全国一は千葉県です。いんげん豆は北海道が主な産地で、全国の収穫量のうち95%以上を占めています。

※農林水産省「令和6年産野菜生産出荷統計」