



(毎月19日は食育の日)

一関市西部第二学校給食センター 令和7年4月11日(金) 【No.1】



ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学校、新しい学年。子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度も「栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食」を、給食センター職員一同力を合わせて届けてまいります。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

「人を良くする」と書いて「食」

学校給食は、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一つになっています。学校給食法に基づき、7つの目標を達成できるような給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行っていきます。

けんこう からだ
健康な体をつくる

た かた まな
よい食べ方を学ぶ



ひと かが
人と関わる

た もの かんしゃ
食べ物に感謝する

はたら とうと
働くことを尊ぶ



しょくぶん か みらい つた
食文化を未来に伝える

しゃかい まな
社会のしくみを学ぶ



給食のきまりを身に付けよう!

給食の準備は食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面に気を付けて行うことが大切です。食べた後の片付け方についてもあらためて確認してみましょう。

給食当番の身支度

つめ

の 伸びたつめと指のすきまには
ごみがたまりやすくなります。

手洗い

トイレをすませ、せっけんで
しっかり洗いましょう。

ぼうし

髪をぼうしから出しません。
長い髪の方は後ろでまとめます。

ハンカチ

清潔なものを。当番用に
もう1枚用意しておくのも
いいですね。

白衣

衛生的に扱います。ゆかの
上ではたたみません。

マスク

鼻までしっかりおおいます。

給食の後片付け

食べ残したものは
ルールにそって戻す

平気で捨ててしまうのでは
なく、食べ物に敬意を払いながら
丁寧に戻しましょう。

食器に食べ残しは
ついていないかな?

食器に食べ残しがついていたら、おぼんにストローなどのごみがはさまったりすると、給食室での洗浄作業に支障が出る場合があります。

向きをそろえて
やさしく返す

はしやスプーンは向きをそろえて、食器は首を立てないようにやさしく重ねましょう。

「ごちそうさま」や「ありがとう」の気持ちが伝わるように返そうね!

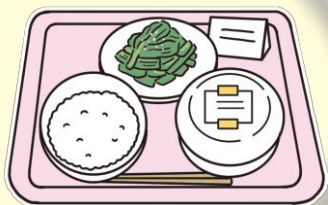
給食での食物アレルギー対応

～みんなが安全に楽しく食べるために～

食物アレルギーのある人もない人も、みんながアレルギーについて正しく知ること、事故を防ぎ、安全に楽しく食べることができます。給食では、文部科学省の「食物アレルギー対応指針」等に基づき、安全性を最優先にしています。ご理解とご協力をお願いいたします。

食物アレルギーについて知ってほしいこと

食物アレルギー対応食が出る日があります



きちんと本人に届くようみんなできをつけましょう。

食物アレルギーは好き嫌いとはちがいます

食物アレルギーは好き嫌いとはちがいます。食物アレルギーのある人の気持ちになって考えてみましょう。



アレルギーのある人はできないことがあります

ふれたり吸い込んだりするだけで症状が出てしまうことがあります。牛乳のリサイクルや配膳台のそうじなど、学校生活の中でできないことがあります。



食物アレルギーにはさまざまな症状があります

アレルギーの症状はさまざまです。アレルギーのある人がつらそうにしていたり、自分に何か変わったことが起きた場合は、すぐに先生に知らせましょう。



給食での対応食は、先生と一緒に確認してから受け取りましょう

食物アレルギーのある人で、給食で対応食が出る日は、先生と確認してから受け取りましょう。



遠足などでは、子どもだけのおやつや食べ物の交換はしないでください！

アレルギーの原因になるものを口にしてしまうかもしれません。まずは大人と確認してください。



給食のおすすめレシピ

旬の野菜を食べよう 『つぼみ菜とれんこんのサラダ』

【材料】(4人分)

- キャベツ 100g
 - つぼみ菜 60g
 - コーン缶詰 50g
 - れんこん 40g
 - ツナ缶詰(水煮) 20g
- A
- マヨネーズ 大さじ1強
 - 砂糖 小さじ1/3
 - 食塩 少々
 - こしょう 少々

【作り方】

- ① コーン缶詰は、汁気を切っておく。
- ② キャベツは短冊切り、つぼみ菜は2cm位の長さに切る。れんこんは皮をむいてちょう切りにし、酢水にさらす。
- ③ ②を茹で、冷却し、水気をしぼる。(家庭で作るときは、キャベツは生のままでもよいです。)
- ④ ボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- ⑤ ④に①と③、ツナ(汁ごと)を入れ、よく和える。

※給食のマヨネーズは、卵不使用のものを使用しています。



令和7年度 学校給食についてのお知らせ



【学校給食費と給食日数について】

	学校給食費 (1食あたり)	保護者負担額 (1食あたり)	市負担額 (1食あたり)	給食日数 (年間)
小学校	326円	279円	47円	170日
中学校	393円	336円	57円	164日

※一関市内統一になっています。給食費の納入にご協力をお願いいたします。

【配送校】 合計4校

- 小学校2校(赤荻小・中里小)
- 中学校2校(萩荘中・平泉中)

【給食センターで働いている職員】

- 所長1名 ・栄養教諭1名 ・事務1名
- 調理員15名 (委託先:(株)東洋食品)
- 運転手3名 (委託先:岩手県交通(株))