

# 4月 給食だより

令和5年度

五所川原市立  
学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。今年度も安心安全な給食の提供はもとより、児童・生徒が楽しみにしてくれるようなおいしい給食づくりに、給食センター職員一同、努めてまいります。1年間よろしくお祈りいたします。

## 学校給食について



### 学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事をするとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



### 学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より  
抜粋・要約

<p><b>1</b> 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p><b>2</b> 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p><b>3</b> 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p><b>4</b> 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。</p>	<p><b>5</b> 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p><b>6</b> 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p><b>7</b> 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

### 栄養管理と献立作成

### 栄養

給食センターでは、児童・生徒の体格に合わせ、五所川原市独自の「学校給食給与目標量」を設定し、栄養教諭や栄養士が1日に必要な栄養量の3分の1を摂取できるように献立を作成しています。また、完全給食（主食・主菜・副菜・汁物・牛乳）を原則実施し、様々な食品や調理法を取り入れ、郷土産物や地場産物を活用した料理を提供しています。特に、地場産物を活用した料理では、赤～いりんごを使用した「ごしりんパンチ」や十三湖のじみ貝を使用した「じしみ汁」などが登場しますので、献立のお知らせをご確認いただければと思います。（※市のホームページにも掲載しています。）  
上記のとおり、給食センターでは、1日に必要な栄養量の3分の1程度を提供していますが、残りの3分の2程度は、各ご家庭での対応になりますので、朝食、夕食ともに栄養バランスのとれた食事を心掛けるようにお願いします。



## 食物アレルギーについて知ってほしいこと

食物アレルギーは、アレルギーがある人もない人も、みんなが正しく理解することで、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「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、安全を最優先にしています。以下の内容を確認し、ご理解とご協力をお願いします。

### ①食物アレルギー対応食を食べる人もいます

確実に本人に届くよう、みんなで気を付けましょう。



### ②食物アレルギーは好き嫌いとは違います

食物アレルギーは好き嫌いやわがままとは違います。



### ③食物アレルギーのある人には出来ないことがあります

食物アレルギーのある人はアレルギー物質にふれたりするだけで、症状がでてしまうことがあります。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。



### ④さまざまな症状があります

アレルギー症状は人によってさまざまです。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。



## 給食センターってどんなところ？

給食センターは松島小学校の近くにある漆川工業団地の一角にあり、市内小中学校、約3450人分の給食を作っています。（小学校10校・中学校5校）  
また、従事者は調理員・配達員約50名と事務員約3名、栄養士約6名の計60名ほどで構成されています。  
現在は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、給食センター内の見学を中止しておりますが、実際に作業している様子を見学することができます。

