

給食室から

❖ みんなで楽しいランチタイム

子どもたちは、給食の時間をとても楽しみにしています。お友だちや先生と一緒に給食を食べることで、友だちの輪が広がったり、今まで食べられなかったものが少し食べられるようになったり、おうちの食事だけでは味わえない楽しみがあります。

給食献立には、旬の食材をふんだんに採り入れたものや、伝統的な行事にまつわる食事などもあり、お昼ごはんの役割だけでなく、食文化やバランスの良い食事など多くのことを学びます。

学校では、苦手なものを無理に食べさせたり、全員に同じ量を食べさせたりすることはありません。お子様に応じて量の加減をし、食べられる量を食べさせる指導をしています。好き嫌いを減らす指導についても、家庭と連携をとりながら進めていきます。

ご家庭には、毎月予定献立表やきゅうしょくだよりを配布しています。お子様とご覧いただき、給食や食に関することを話題にしてみたいかがでしょうか。そして、給食に関心を持ち、1日も早く給食に慣れ、楽しみな時間になってくれることを願っています。

また、保護者の方対象にPTA主催の試食会も開催しています。毎年多くの保護者が参加され、ご好評をいただいております。機会があれば是非ご参加ください。

<家庭配布用 予定献立表>

一ヶ月の予定献立と分量をお知らせしています。

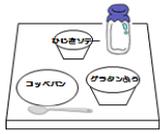
裏面には、アレルギー除去食に関すること・献立紹介などを掲載しています。

献立名	食品名	献立名	食品名	献立名	食品名	献立名	食品名	献立名	食品名	献立名	食品名	献立名	食品名
学校給食予定献立表 歌田市教育委員会 歌田市学校給食会 平成29年11月分(2017年) 11月8日は、「いい歯の日」です しっかりの日は、しっかひなさが重要です。 食べたいものは、歯みがきやフッ素塗布がおすすめです。													
1日 月	2日 火	3日 水	4日 木	5日 金	6日 土	7日 日	8日 月	9日 火	10日 水	11日 木	12日 金	13日 土	14日 日
15日 月	16日 火	17日 水	18日 木	19日 金	20日 土	21日 日	22日 月	23日 火	24日 水	25日 木	26日 金	27日 土	28日 日
29日 月	30日 火	31日 水											

きゅうしょくのおしらせ

11月30日(木)

コッパン
ぎゅうにゅう
グラタンふう
ひじきソテー



れんこん

ひじきソテーに「れんこん」が入っています。
れんこんは秋にとれる野菜です。
池の水面上の下の土の中にできる茎を食べます。
あなは空気を通すためにあいています。

クイズ
れんこんに多いビタミンはどれでしょう?
①ビタミンA ②ビタミンB ③ビタミンC

(一)〇(二)×(三)〇(四)×(五)〇

<きゅうしょくのおしらせ>

当日のメニュー紹介や食材に関する話など、給食にまつわるものを題材にした「きゅうしょくのおしらせ」をクラスに配布

今月の献立から

29日(水)「几宅たき」

※家庭用の電子レンジで、温めるおしらせです。

1. 墨子・鶏肉はひと口大に切り、ごぼう・こんにんじんは乱切りにする。
こんにんじんは下茹でしてひと口大に切る。
厚揚げは油抜きして、干し椎茸は戻してから、ひと口大に切る。
白玉団子を作る。
※ 白玉団子を入れる前に、煮詰めたお湯の中に入れてお湯を飛ばし、湯気が上がったら油を落とす。
2. だし汁に調味料を入れる。
3. 白玉団子以外の材料を入れて煮る。
4. 味が柔らかくなり、味が材料にしみこんだら、白玉団子を入れて仕上げます。

<アレルギー除去食に関するお知らせ>

鶏肉・うずら卵・乳・乳製品の除去食を実施します。除去食を希望される場合は所定の書類の提出が必要になりますので、学校に申し出てください。

11月については以下の通りです。

- <鶏肉・うずら卵>を除去した給食実施日
 - 2日(月) ワインナー入りスクランブルエッグ
 - 9日(月) うずら卵と鶏肉の醤油煮
 - 15日(日) 鶏スープ
 - 22日(日) かきたまじる
- <乳・乳製品>を除去した給食実施日
 - 8日(日) こめこシチュー
 - 30日(月) グラタン風

● 食物アレルギーなどで加工品の原材料配布表が必要の方は、学校にお問い合わせください。
● フライ油は2〜3回使いまわしをします。11月以外の順番で使用します。
①揚げパン(7日) ②いわい香味フライ(14日)
③かつおの唐揚げ(20日) ④豚
⑤おきあげ(28日)

● 給食で「そば・落花生(ピーナッツ)」は、その日の他の食材や加工品に含まれることはありません。
● 給食で使用する「海軍様・小魚様」は、エビ・カニの殻を除去して採取していますので、行善している可能性があります。

❖ 給食の内容

献立は吹田市内統一で、一ヶ月毎に栄養教職員が原案を作成し、献立作成委員会で決定しています。①学校給食摂取基準をみたすこと、②食品衛生上安全であること、③児童の嗜好、献立の変化、薄味で素材の味を大切にすること、④多種類の食材、旬の材料、日本の伝統的な食品も取り入れること、を心がけています。

全ての学校が、校内にある調理場で調理しています。

- ◆ パンは、無漂白の小麦粉を使用しています。糖分、脂肪分をおさえたものが基本です。飽きがこないように10種類程度のパンがあります。
- ◆ 米飯は週3回で、自校炊飯です。白飯のほか、季節の食材を使った炊き込みご飯やピラフなども献立に取り入れています。
- ◆ 牛乳は、瓶詰めの普通牛乳を使用しています。
- ◆ 栄養について、学校給食摂取基準をもとに、家庭の食事でも不足しがちな栄養量を補えるように考えています。

❖ 給食費

低・中・高の三段階です。学年によりパンの大きさや米飯・おかずの量が異なるためです。

❖ 食物アレルギーの対応について

学校給食は教育の一環として実施していますが、医療的配慮のひとつとして全市統一で以下の対応をしています。

- ・鶏卵・うすら卵、牛乳・乳製品の除去食 *代替食の対応はしていません
- ・欠食（主食・パンあるいは米飯のどちらか・副食・給食全般・飲用牛乳）
- ・加工食品の原材料配合表の配付

安全な食物アレルギーの対応を実現するため、除去食・欠食などは医師の診断に基づいたものを基本としています。

対応を希望する場合は学校から、お子様の状況をうかがい、かかりつけの医師やご家庭で記入していただき提出してもらう所定の書類一式をお渡しして、対応の説明をしています。所定の書類一式のご提出がなければ、対応できません。

食物アレルギーがある場合は、入学前に余裕をもってできるだけ早く学校へご連絡ください。

*平成26年度から吹田市の小学校給食で「そば・ピーナッツ」は、そのものや配合に含まれる加工品は使用していません。そば・ピーナッツの食物アレルギーをお持ちの場合は、給食に関しての書類一式の提出は不要です。

ただし、学校生活において把握が必要となることもありますので「安全カード」などにこの旨ご記入いただき、別途ご相談ください。

<おねがい>

家庭での食事について

- ・家族で楽しく食べる機会を増やしましょう。
- ・朝食はきちんと食べさせましょう。
- ・野菜をしっかり食べさせましょう。
- ・食べず嫌いの子どもが増えています。いろいろな食品を使いましょう。