



学校給食・食育だより

4月号 No.517



学校給食について


神戸市の給食は、全市統一献立で、主食・牛乳・副食がそろった完全給食です。学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づいて作成しています

今月の目標：給食のやくそくを守ろう

新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は「学校給食法」という法律に基づいて実施しており、栄養バランスのとれた食事で子供たちの健やかな成長を支えると共に、準備から後片付けまでをふくめた「食事」を通して多くのことを学ぶ場です。今年度の給食は12日（金）から始まります。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心のこもったおいしい給食を提供していきます。

4月の給食には、季節献立の「さわらのたつたあげ・若竹に・花見だんご」や、子供たちに人気のある「ビーフカレー」「けい肉のこはくあげ」が登場します。（特別支援学校は開始日が異なることがあります。花見だんごは「抹茶プリン」に変更）

学校給食の内容


<p>ごはん</p> 	<p>〇米の量 低学年 65g 中学年 75g 高学年 85g 〇神戸市内産米を使用 〇冷めないように工夫 〇変わりごはんも提供</p>	<p>パン</p> 	<p>〇小麦粉の量 低学年 50g 中学年 60g 高学年 70g 〇当日の朝に焼き上げ 〇乳・卵は不使用 〇ブレッドパンも提供</p>
<p>牛乳</p> 	<p>〇牛乳の量 1本 200ml 〇成分無調整牛乳 〇良質のたんぱく質と豊富なカルシウム 〇パックはリサイクル ※今年度より、ストローレス対応の牛乳パックになります。</p>	<p>おかず</p> 	<p>〇大豆・小魚・海藻等、不足しがちな食材使用 〇可能な限り国産を使用（肉はすべて国産） 〇地産地消の推進（こうべ旬菜を使用） 〇行事食・郷土料理・季節料理・外国の料理など食育に資する献立</p>

給食等を通して学び、身に付けたいこと（食育の視点）

<p>食事の重要性 おいしいね</p>  <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p>心身の健康 健康!</p>  <p>心身の成長や健康の保持増進のうえで望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p>食品を選択する能力</p>  <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>感謝の心</p>  <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p>社会性</p>  <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p>食文化</p>  <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』（H31.3）

<今月の神戸市内産予定>
 ◆神戸市内産米使用
 ◆キャベツ・こまつな・ほうれんそう・チンゲンサイはこうべ旬菜を使用



ホームページに「食材の産地情報」「放射性物質検査結果」を掲載しています。
放射性物質検査報告
 1/23に検査しました「冷凍液卵」の結果は「検出せず」でした。ご安心ください。
 神戸市学校給食 検査

アレルギー対応

- 〇パン… 卵・乳の入っていない朝焼きパンです。
 - 〇おかず… できる限り2品以上のおかず、同じアレルギーの原因となる食材が入らないように献立を工夫しています。
 - 〇食油… 菜種油を使用しています。（大豆油不使用）
 - 〇除去食… 調理過程の最後に入れる「卵」の除去対応をしています。
 - 〇デザート… 乳をふくむデザート（アイスクリーム・ヨーグルト）を提供する場合は、乳をふくまない代替品を用意します。
 - 〇情報提供… 加工食品は、食物アレルギーの原因となる食品が分かるように、教育委員会のホームページを通して情報提供しています。
- ※給食においてアレルギー対応をするには、学校との相談及び申請書類の提出が必要です。