



いただきます

給食だより
大崎市岩出山学校給食センター
令和6年4月

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、食育を通じてさまざまなことを学ぶ教材となるものです。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、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

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提供するとともに、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。

★献立内容について



★ごはんの日（週4～5回）
お米は100%大崎市産です。



★パンの日（月2回程度）
国産小麦を使用しています。



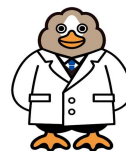
★カレーなどの大皿を使った給食もあります。

★調理形態（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物・炒め物・和え物・汁物など）のバランスと組み合わせを考慮し、魅力ある献立になるよう工夫します。行事食や、郷土料理、季節感のある料理を取り入れています。

★食材自体のおいしさを味わうこと、生活習慣病予防の目的から、うす味に仕上げています。

★学校給食の栄養量について

献立作成に使用する食品成分表（八訂）では、分析方法が変わったことにより、多くの食品でエネルギーの数値が、平均8%程度低くなっています。この変更を受け、大崎市では、エネルギーの摂取基準について見直しを行うことになりました。昨年度から新しい基準に基づき給食を提供しています。毎日のエネルギー量等については、予定献立表でご確認いただけます。



★衛生管理について



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。生で食べる果物等を除き、加熱調理を原則とし、異物混入や食中毒等の事故がないよう、細心の注意をはらって調理しています。

★地場産物の活用について

給食用のお米は100%大崎市産を使用し、野菜は地元の生産組合や青果店を通して、岩出山地域・大崎市産・宮城県産の食材を多く使用するようにしています。地元でとれた大豆や米粉を使った製品、岩出山産の凍み豆腐など、地場産物の活用を推進しています。



～給食は岩出山学校給食センターからお届けしています！～



★給食受配校は、「岩出山小学校」「川渡小学校」「岩出山中学校」「古川黎明中学校」の4校です。毎日給食センター職員分含め、約1000人分の給食を作っています。

★職員構成は次の通りです。どうぞよろしく願いいたします。

○給食センター センター長1名、栄養教諭1名、栄養士2名の計4名

○調理委託業者 管理栄養士1名、調理師5名、調理員7名、配送員4名の計17名