

こうたけ



令和3年4月23日発行

にちなんちようりつがっこうきゅうしよく
日南町立学校給食センター

イラスト出典：少年写真新聞社SeDoc・日南町役場

新しい学年での給食がスタートしました。給食の食缶が空っぽになったり、おかわりに並んでいたりする学年もあり、新年度スタートの意気込みを、給食からも感じられます。今年も給食センター職員一同、おいしく、安心、安全な給食を作っていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

日南町の給食の組み合わせ

地産地消を取り入れ、日南町産・鳥取県産・国産の食材、旬の食材を使って作ります。

【主菜】

鳥取県産の肉や魚等を中心に使い、ハンバーグやコロッケなどでもできる限り手作りします。

【牛乳】

低温で殺菌した高品質の鳥取県産「パスチャライズ牛乳」を使用しています！不足しがちなカルシウム等を補います。

【主食】

主食は毎日、日南町産のコシヒカリ！
麦ごはんや発芽玄米ごはんは、不足しがちな食物センイやビタミンを補います。郷土料理等の変わりごはんもお楽しみに！

【副菜・汁物】

地元や県産の食材を中心に使って作ります。あえものの野菜は、食中毒防止のため、加熱の温度をしっかり守りながらも野菜の食感が残るよう、工夫して調理をしています。



日南町学校給食の栄養価(令和3年4月～)

		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩(g)
小学校	1年	480	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取 エネルギー 全体の 13～20%	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取 エネルギー 全体の 20～30%	1.5未満
	2年	500			1.5未満
	3年	550			2未満
	4年	590			2未満
	5年	670			2未満
	6年	700			2未満
中学校	1年	730			2.5未満
	2年	810			2.5未満
	3年	820			2.5未満

参考：学校給食摂取基準(文部科学省)

		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩(g)
小 学 校	低学年	530	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取 エネルギー 全体の 13～20%	がっこうきゅうしよく 学校給食に よる摂取 エネルギー 全体の 20～30%	1.5未満
	中学年	650			2未満
	高学年	780			2未満
	中学校	830			2.5未満

日南町の学校給食栄養価は、文部科学省の学校摂取基準を参考にしながら、身体測定の結果、残菜状況、食生活アンケート等を考慮して決めています。1食ごとではなく、一定期間の平均値の目安となります。体が大きくなるにつれ、今後、摂取基準は増えていきます。

中学校、給食開始のあいさつ・給食開始に当たって



4月9日、給食委員会の委員長さんと副委員長さんが、給食センター調理員代表の調理主任さんに、給食開始のあいさつをしました。例年でしたら、全校が集まってあいさつの機会を持つのですが、新型コロナウイルス感染症予防のため、代表者だけで行い、後日、その様子の動画を各学級で見ました。また、給食開始に当たって、学校給食の目的や配膳の仕方等、感染を広げない食後の歯みがきについて確認しました。



副菜や炒め物等のオススの配り方

①副菜を4等分にする。
②1つの区画で、4分の1の人数分配りきる。
(29人なら約7人分)

残ったら
案1: 当番が配って回る
案2: 協力しておかわりをする。

量がかわっても配り残しが少なくなるので、おすめじゃ!

ちょっとした気遣い

✕ 間隔をあけて
✕ 口を閉じて
✕ 手で口をおおう
✕ 静かにはさだす

小学校1年生、初めての学校給食



小学校1年生の給食は、14日に始まりました。最初は、2年生がやっている給食当番の様子を動画で確認し、実際に6年生が1年生の給食を配膳する様子を見ました。19日には、「手洗いの仕方」、「白衣の着方」を確認し、自分たちで実際に給食当番をしました。

みんなが一生懸命協力をして準備し、残さず食べることができました。とてもたくましい1年生ですね。

正しく白衣を着よう



給食当番の日はご家庭でも体調の確認を



新型コロナウイルスの対応で、毎日体温を測って、体調の確認をしていただいておりますが、給食では特に、「ノロウイルス」等の食中毒を防ぐため、「腹痛」「下痢」「吐き気」「嘔吐」の症状がある場合は、当番を控えてもらっています。ご家庭の方でも体調の確認や担任への連絡等、ご協力をお願いいたします。