

# 4月給食だより

令和5年度 4月  
岩出市学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます。  
新しい学校生活が始まりました。子ども達が給食の時間を楽しみに感じてもらえるように、今年度も心を込めておいしい給食を作っていきます。あわせて安心して給食を食べられるよう、衛生管理にも気をつけてまいりますので、1年間どうぞよろしくお願い致します。

## ～ 岩出市学校給食共同調理場の紹介 ～

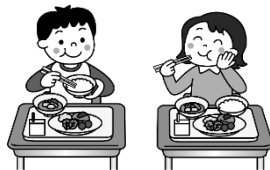
野菜や果物は、新鮮でおいしい岩出市内、和歌山県とれるものをできるだけ多く使うように、毎月JAや生産部会の方と打ち合わせを行っています。(地産地消の推進)  
お米は、和歌山県産を使用しています。パンの小麦は国産(北海道産)を使用しています。色んな調理法(煮る・焼く・揚げる・蒸すなど)で、バラエティーに富んだメニューを提供します。

### 《職員》

場長1名、栄養士2名  
調理・配送業務については、「コック食品株式会社」に業務委託しています。  
調理員 約30名(配送員含む)

### 《配送校》

小学校6校：岩出小学校・根来小学校・山崎小学校  
山崎北小学校・上岩出小学校・中央小学校  
中学校2校：岩出中学校・岩出第二中学校



### 《1日の食数》

約4650食(小学校約3160食・中学校約1490食)

### 《給食形態》

ご飯給食 週3回 パン給食 週2回  
ご飯は、小学校は和歌山市にあるライスセンターから、中学校は海南市にあるジョイフルランチから配達してもらっています。  
パンは、岩出市にあるマルトパン舗から、朝焼きのパンを配達してもらっています。

学校と給食センターとの交流を図るために栄養士が各小中学校を訪問しています。給食について何か聞きたいことがあれば、声をかけてください。



## ～ 保護者の方へ ～

給食で、初めて食べる食材があるなど、気になることがある場合、また、食材が原因によるアレルギー症状や嘔吐などがある場合は、事前に各学校へお知らせください。(アレルギー表も、ご確認ください。)



## 給食等を通して学び、身に付けたいこと(保育の視点)



<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で、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>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <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>	<h3>社会性</h3> <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>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、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)

## 4月の献立より

春は生命の芽吹く季節。年中見かけるキャベツや玉ねぎなども、春においしい旬を迎えます。給食でも積極的に旬の野菜や食材を使っています。探してみてくださいね。



「春野菜を使った献立」  
・・・春野菜たっぷりのみそ汁やシチュー、サラダをだします。みずみずしくてやさしい春キャベツ、新玉ねぎ、人参などを入れて春らしさあふれる料理にしています。

「新小学1年生に向けた献立」  
・・・小学校に入学する1年生は希望に胸を膨らませてくることでしょう。初めて給食を食べる第一週目は食べ馴染みがあったり、比較的好きな物が多かったりするよう献立にしました。給食を好きになって、たくさん食べて大きく成長してね。

他にも春にちなんだ花型豆腐ハンバーグや鱈などをだしていきます。お楽しみに。