

# 学校給食だより

平成24年4月  
千早赤阪村立学校給食センター

ご入園、ご入学、ご進級おめでとうございます。

春です。子供たちはまたひとつ大きくなって、希望に胸ふくらませ、新しい一歩を踏み出しました。

給食センターでは、今年も子供たちに安全でおいしい給食を作ること为目标にがんばっています。ご家庭での会話の中に少しでも給食の話がでるといいな、と思います。また、ご家庭向けに『献立表』を毎月お届けします。学校給食のこと、栄養のこと、食べ物のこと、健康のことなどを掲載しますので、ご家庭のみなさんでご覧下さい。



## ■ 平成24年度 給食実施日数 (計182回)

学期	給食実施期間	回数
1学期	4月10日 ~ 7月18日	67回
2学期	9月4日 ~ 12月14日	67回
3学期	1月9日 ~ 3月21日	48回

ただし、1年生は4月16日(月)から開始します。

## ■ 平成24年度 学校給食費 について

低学年(1・2・3年) 月額 4,400円

高学年(4・5・6年) 月額 4,500円

ただし、1年生の4月分は3,330円です。

給食費は食材料費のみ保護者に負担していただきます。給食センターの維持管理費・光熱水費・人件費等は村が負担しています。

◎ 給食費は毎月期日までに納入をお願い致します。(8月は徴収しません)

◎ 病気などで学校を長期欠席し、連続10回以上給食を食べなかった場合は給食費を減額徴収いたします。


## ■ 千早赤阪村の学校給食の内容

主食と副食(主菜+副菜)をとりそろえて、多くの食品をバランスよく!

主食


- 食事の中心として……エネルギーの半分は主食からとるようにする
- いろいろな形の主食の工夫……バラエティー豊かな楽しい献立に

ごはん




炊き込みごはん、ちらしずし、まきずし、手巻きずし、おにぎり、ピラフ

パン



うずまきパン、黒糖パン、バターロール、クロワッサン、レーズンパン

めん



焼きそば、うどん、冷麺、スパゲティ、ラーメン、冷やし素麺

副食

- 手づくりにこだわり、不要な食品添加物をできるだけ含まない本物の味を  
だし汁はけずり節・昆布・煮干し、スープは豚骨でとる  
カレー、ハンバーグ、揚げギョウザなど、ひとつひとつ手作り
- 子どもたちの嗜好を考慮する  
子供たちによる献立考案や、6年生の思い出の献立アンケートなど
- 季節や旬を大切に……行事食や伝統食を取り入れる



4・5月	こどもの日・入学お祝い	11月	セレクトメニュー
6月	かみかみメニュー	12月	交流バトン・クリスマス献立
7月	七夕献立	1月	正月料理・震災献立
9月	お月見献立	2月	節分(まきずし献立)
10月	弁当給食	3月	ひな祭り・卒業お祝い

- デザートや果物で心の栄養をつける  
甘さをおさえたゼリー・蒸しパン・カスタードクリームなども手作り
- 牛乳で丈夫なからだづくり  
子どものうちにカルシウムを充分とっておくと、骨折や大人になってからの骨粗しょう症の予防になります
- 地場産物を取り入れる  
作り手の見える、千早赤阪村の野菜や果物を積極的に取り入れています  
献立表にも掲載し、子ども達に地場産物の関心を深めて欲しいと思っています
- 食物アレルギー代替食でみんなが食べられる給食を  
食物アレルギーを持つ子どもに、原因食品を除き、代替りの食品を加えた代替食を作っています。見た目や栄養価も近くなるように工夫しています

## ■ 学校給食の栄養

平成20年4月に「学校給食法」が改正され、「日本人の食事摂取基準」の考え方を踏まえて、「学校給食摂取基準」が法の下に位置づけられました。摂取しにくい栄養素を学校給食で補うのではなく、子どもたちが「1食分の食事はこのくらいだ」ということを体得できるように、1日の約1/3量を給食で摂る形となっています。

学 校 給 食 摂 取 基 準				
	園 児	6～7歳	8～9歳	10～11歳
エネルギー (kcal)	540	560	660	770
たんぱく質 (g)	13	16	20	25
範 囲	8～23	10～25	13～28	17～30
脂 質 (%)	摂取エネルギーの25～30%			
食塩相当量 (g)	2未満	2未満	2.5未満	3未満
カルシウム (mg)	280	300	350	400
目 標 値		320	380	480
鉄 (mg)	2	3	3	4
ビタミンA (μgRE)	100	130	140	170
範 囲	100～300	130～390	140～420	170～510
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.4	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンC (mg)	15	20	23	26
食物繊維 (g)	5	5.5	6.0	6.5

- ※ たんぱく質については食生活実態調査等を勘案し、1日の約半量をとる内容となっています。
- ※ カルシウムについては成長期からだづくりに欠かせない上、現代の日本人に足りない栄養素であるという観点から、給食で1日の約半量をとる内容となっています。
- ※ ビタミンB1、B2については欠乏しやすい栄養素のため、1日の約40%となっています。

## ■ 安全・安心・おいしい 給食のために

- 食材の選定は、学校教諭や保護者なども参加する 物資購入委員会で行っています

給食で使用する食材は全て、衛生面や経営面の基準をクリアして千早赤阪村学校給食会に登録された業者から購入しています。

食材の選定は、毎月開催する物資購入委員会において、味、形、品質、産地、価格などを総合的に判断し、購入を決定しています。

納品の際には、栄養士や調理員が品質、鮮度等を確認し、安全な食材の仕入れに努めています。



- 千早赤阪村産の食材を積極的に利用しています  
特産のみかんをはじめ、玉ねぎ、じゃがいも、きゅうり、みそなど、年間1000kg以上を取り入れています。昨年9月より近隣産として、道の駅かなんからも野菜を購入しています。
- 施設や従業員に対する 定期的な衛生検査を行っています  
施設設備や調理品が衛生的に保たれているかチェックするために、毎月専門の機関による菌の検査を行っています。  
調理員や配膳員の健康状態は毎日チェックし、月に2回検便を行い、良好な状態で給食業務に従事していることを確認しています。
- 学校給食衛生管理基準（文部科学省）にそって、安全な調理を行っています  
野菜類は流水で3～5回洗浄、加熱中心温度85℃1分間以上の確認、児童が食べ始める30分前までの検食、作業ごとの手洗いの実施など、衛生管理を徹底した調理を行っています。
- 使用する主な食品について予定産地を公表しています



主 な 食 品	平 成 2 4 年 度 予 定 産 地
米	香川県
小 麦 粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア、滋賀県
牛 乳	北海道、滋賀県、大阪府、和歌山県、兵庫県、岡山県、島根県、高知県、香川県、宮崎県、長崎県、大分県、熊本県、佐賀県
牛 肉	北海道、鹿児島県、宮崎県、大分県、熊本県、徳島県、愛媛県、高知県、島根県、岡山県、香川県他
豚 肉	鹿児島県、宮崎県、熊本県、大分県、長崎県、岡山県、徳島県、愛媛県、香川県、高知県、広島県他
鶏 肉	熊本県
魚介類（年契約分）	いか…北太平洋 むきえび…ミャンマー ちりめんじゃこ…九州
青果類、鶏卵および魚介類（月契約分）は各校園および給食センターに掲示しています	

- 大阪府食の安全推進課に依頼し、食品に含まれる放射性物質の検査を行っています  
平成23年12月より、大阪府が大阪府立公衆衛生研究所において、希望制で府内の学校給食で使用する食材の放射性物質検査を行っています。村からも検査日や対象食材を勘案して次の食品を申し込みました。12月 チンゲンサイ、リンゴ、2月 鮭、イカ、3月 加工品（フ）。結果は大阪府食の安全推進課ホームページで公表されています。