

学校給食だより

平成27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。

給食センターでは、子どもたちが毎日元気に活動できるように、安全でおいしい給食を作ることを目標にがんばっています。また、学校給食は元気な体をつくるだけでなく、望ましい食習慣をつくることや地域の食文化の理解、社交性を養うことなど色々な目的があり、学校園、地域を通じて食育にも取り組んでいます。

毎月、ご家庭向けに『学校給食献立予定表』を配ります。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。また、ホームページも開設していますので、合わせてご覧ください。



■ 平成27年度 給食実施日数

	幼稚園	小学校	中学校
1学期	4/20~7/10 (32回)	4/9~7/16 (64回)	4/9~7/10 (56回)
2学期	9/3~12/16 (36回)	9/2~12/22 (69回)	9/3~12/16 (59回)
3学期	1/12~3/11 (26回)	1/12~3/23 (49回)	1/12~3/17 (46回)

ただし3歳児は5/7から、小学1年生は4/15から開始します。中学3年生は年間143回です。

■ 平成27年度 学校給食費 について

	幼稚園児	小学1,2,3年生	小学4,5,6年生	中学1,2年生	中学3年生
月額	2,350円	4,500円	4,600円	5,350円	4,800円

ただし、4.5歳児の4月分は1,050円、小学1年生の4月分は3,400円です。

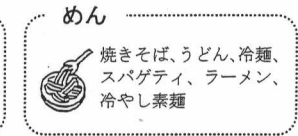
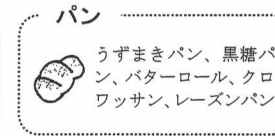
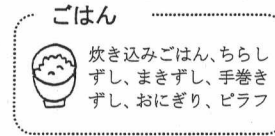
- 給食費は毎月期日までに納入をお願い致します。(8月は徴収しません)
- 病気などで学校を長期欠席し、連続10回(園児は連続6回)以上給食を食べない場合は給食費を減額徴収いたします。
- 給食費は食材料費のみ保護者に負担していただきます。給食センターの維持管理費・光熱水費・人件費等は村が負担しています。
- 毎月納入していただいた給食費は年間の食材料費として運営させていただきますので、学級閉鎖や学校行事等で中止になった食材料費は返金しておりません。

■ 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しています
- 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



副食

- 手づくりこだわり、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、ゼリーなど、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、思い出の給食アンケートなど
- 季節や旬を大切に……行事食や郷土食を取り入れる



4・5月	入学お祝い・こどもの日	11月	弁当給食
6月	児童考案献立	12月	交流バインク・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	郷土食	3月	ひな祭り・卒業お祝い

- 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・郷土料理を取り入れる
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

給食センターホームページでは今日の給食の紹介を始め、献立表や安全安心の取り組み、食育のようすなども掲載しています。スマートフォンでもご覧になれます。<http://www.chihayaakasaka-kyushoku.com/>



■ 学校給食の栄養

「学校給食法」の下、「日本人の食事摂取基準」の考え方を踏まえ、「学校給食摂取基準」が定められていますが、平成 25 年 4 月に改正されました。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	12~14歳
エネルギー (kcal)	510	530	640	750	820
たんぱく質 (g)	18	20	24	28	30
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25~30%				
食塩相当量 (g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満
カルシウム (mg)	280	300	350	400	450
鉄 (mg)	2	2	3	4	4
ビタミンA (μgRE)	150	150	170	200	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.3	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	15	20	20	25	35
食物繊維 (g)	4	4	5	6	6.5

- ※ たんぱく質については摂取エネルギーの15%を占める重量となっています。
- ※ 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。
- ※ 12~14歳のビタミンAは摂取量が不足している実態から、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2400kg以上を取り入れています。また、近隣産として、道の駅かなんより年間1700kg以上を購入しています。

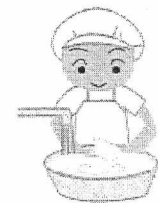
- 施設や従業員に対する 定期的な衛生検査を行っています

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。また、防虫防そ作業を専門の業者に毎月行ってもらっています。

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°C1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27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 他
牛肉	国産
豚肉	九州 他
鶏肉	熊本県 他
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…広島・兵庫 あさり…中国（残留農薬検査済み）
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、大阪府が府立公衆衛生研究所等において、希望制で府内の学校給食で使用する食材や調理済み給食の放射性物質検査を行っています。村立給食センターからも検査日や対象食材を勘案して調査を依頼し、すべて検出限界以下という結果でした。詳しくは大阪府ホームページで公表されています。また、給食センターホームページでもご覧いただけます。