



新年度をむかえ、大人も子どもも新しい生活に、期待と不安でいっぱいの季節ですね。今月は学校給食についてご紹介します。



### 学校給食について

子どもたちが将来にわたって健康で生き生きとした生活を送れるよう給食を「生きた教材」として食育を実施します。

#### ①食べる力

学校給食実施基準に基づいた栄養バランスのとれた献立作成や行事食献立を取り入れ、毎日の給食で子どもたちが食べる力を身につけるように努めます。



#### ② 郷土愛と食文化

毎月19日に、安全を確認した地元食材で「旬の食材を使用した栄養バランスのよい和食」を食育の日献立として実施します。

旬の食材や、行事食、日本型食生活のよさを見直します。

#### ③感謝の心

食材が地元で収穫される時期を参考に献立を作成しています。子どもたちに食材のおいしさを伝えるため、できるだけ手作りの献立を心がけています。給食を通して感謝の心を育てます。



#### ④食材の安全性の確保

市では、東京電力(株)福島第一原子力発電所事故による放射能汚染に対処し、不安を払拭するため、放射性物質測定器を各小中学校や市立学校給食センターに導入し、食材ごとの検査と、1食あたりの放射性物質濃度の検査を実施しています。毎日の検査結果は、市のホームページに掲載しておりますので、参考にしてください。



ご入学・ご進級おめでとうございます。三小では、栄養技師1名と調理師4名が力を合わせて給食を作っています。



## ～お知らせ～

### 食物アレルギー対応について

「須賀川市 学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に沿って対応を進めます。すでに、今年度対応に向けての調査票は実施済ですが、新たに発症した場合は、速やかに学校へお知らせください。対応にあたっては、医師の診断が必要となります。



### 給食費について

一食単価300円となります。ご家庭から頂いた給食費はすべて食材費に使われます。給食費の集金につきましては、お子さんを通して集金計画表を配布しますのでご確認ください。



※長期欠席などで給食を止める場合、保護者からの申し出が必要です。

担任を通して、栄養技師へ必ず連絡をしてください。

なお、連絡を受けた2日後より欠食となり、10日以上連続して続いた場合のみ返金の対象となりますのでご了承ください。



### 〇 材料(4人分)

- ・サラダ油 …… 適宜
- ・豚ひき肉 …… 100g
- ・ひき割り大豆 …… 40g
- ・たまねぎ …… 80g
- ・マッシュルーム …… 40g
- ・ピーマン …… 20g

### 〇 作り方

- ① たまねぎ、マッシュルーム、ピーマンは荒みじん切りにする。
- ② 油を熱したフライパンで豚ひき肉を炒める。玉ねぎ、ひき割り大豆、マッシュルームを加えてさらに炒める。
- ③ Aの調味料で味を調え、最後にピーマンを加えて炒める。

A

- ・砂糖 …… 5g
- ・ケチャップ …… 40g
- ・中濃ソース …… 8g
- ・粉チーズ …… 少々

給食では、コッペパンにはさんで食べています♪

