

食育だより

柏市立豊四季中学校
令和4年4月27日

豊四季中学校の給食は、約640食（職員含めて）を栄養教諭1名、(株)日本環境ビルテック調理員11名で作っています。安全でおいしい給食をみなさんへ提供するために気持ちをひとつにし、作っていききたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食では、栄養素ごとに1日に摂るべき量の33～40%をとれるようにしています。文部科学省の基準にそって、献立を作成しています。カルシウムは50%（1日の半分）、塩は小さじ1/2弱程度で薄味を心がけています。

副菜2

中学生になると小皿が増えます。芋類や豆類海藻類を取り入れます。

主菜

魚や肉、大豆製品を使います。



副菜1

柏や千葉産の野菜を多く使用するようにしています。かぶ、小松菜やねぎ、さつま芋など(時期による)

主菜

柏産のお米を使用しています。



汁物

主に鯖節や昆布だしをとって作ります。素材の味を生かします。

千産千消 を推進しています
(千葉県でとれた食材を千葉県で消費する)

食材や給食を作る人々への感謝の気持ちを育てていきます。

手作りを基本とし、伝統的な日本食の良さを伝えていけるように作ります。

調理器具や食器は洗浄後、熱風消毒保管庫で消毒します。出上りも全て温度をとります。



給食費について



〔集金〕

一食分の単価は330円です。集金した給食費はすべて食材料にあてられています。集金額は以下の通り予定しています。

※令和4年度 最大(喫食回数180回)の場合

	4月	5月	6月	7月	8月	9月
集金額	—	10,560	5,280	5,280	—	5,280

	10月	11月	12月	1月	2月	3月
集金額	5,280	5,280	5,280	5,280	11,880 ^(1年) 11,550 ^(2年) 8,250 ^(3年)	—

- * 学年別による給食回数の差や牛乳停止などについては、2月集金分で金額の調整をします。
- * その他の校納金と合わせて、銀行口座引き落としによる集金となっております。その都度、残高のご確認をお願いします。
- * 返金等の詳細については、別途文書を配布しますので、そちらをご確認ください。

食物アレルギーについて…最近ナッツ類増えてます！！

食物アレルギーの対応については、誤食をしないように給食室でもオープンの順番をかえるなど、混入に気を付けています。

給食では食物アレルギーの料理がある場合

1番最初に配膳します。また、自分が食物アレルギーでなくてもお友達がある場合もあるので、特に校外学習等での食べ物のやりとりなどしないでください。

容器包装された加工食品のアレルギー表示には2種類あります。表示義務があるもの7品目、特定原材料に準ずるもの(推しよ表示)21品目です。参考に！

◎特定原材料(義務表示)7品目



◎特定原材料(推奨表示)21品目

アーモンド、いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、山芋、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

～給食風景～



今年も引き続き給食の配膳は、感染症予防の観点から、セルフ方式の配膳前向き隊形で黙食しています。時間が短い中、新1年生は一生懸命食べています。