

中学校

給食だより



春日市教育委員会
令和5年4月

入学、進級おめでとうございます。子供達の健やかな成長のため、保護者の皆様と一緒に「食育」を進めていきたいと思ひます。「給食だより」では、学校給食や食に関する話題を紹介しします。

春日市中学校給食の特徴

元気に学校生活を送るためには、毎日の規則正しい生活習慣と食事が重要です。学校給食は、子供達の成長を考え、主食、主菜、副菜の組み合わせを工夫し、栄養のバランスが整った食事にしてあります。春日市中学校給食の特徴は、家庭からの弁当持参と弁当給食とを選択できる「選択制」です。

現在、約6割の生徒が給食の申込みをしてあります。

主食



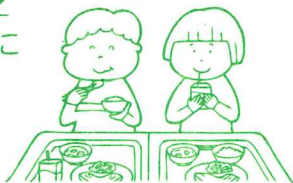
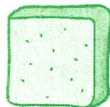
ごはん

白米、麦飯、ピラフ、炊き込みご飯などの様々な種類が有ります。

米の品種は、福岡県産の夢つくしを使用してあります。

パン

パンの日は月に1回程度です。



主菜・副菜

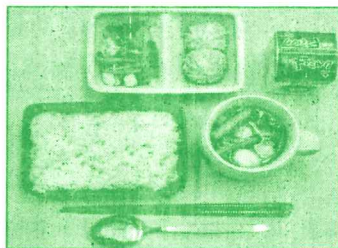
1日に10~20種類の食品を使用してあります。家庭で不足しがちな豆類、芋類、野菜類、海藻類、種実類、小魚類を多く取り入れてあります。あわせて、成長期に必要なカルシウムと鉄分を多く含む食品も取り入れてあります。

また、出汁(だし)は、献立に依りて、削り節、昆布などからとって使用し、薄味を心がけてあります。



【献立作成について】

- 成長期の生徒に必要な栄養素を満たすように工夫してあります。
- 苦手な食品でも食べやすいよう調理方法を工夫してあります。
- 行事食、郷土料理、旬の食べ物、ファイバー献立を取り入れてあります。



【学校における食に関する指導の内容】

- 食事の重要性
- 心身の健康
- 食品を選択する能力
- 感謝の心
- 社会性
- 食文化

について、これらの目標が達成できるように、給食を通じて食育を推進してあります。

◇中学校給食の調理

短時間で衛生的に配膳を行うため、給食は『弁当箱方式』です。調理、盛付けから各学校への配送、弁当箱の回収、洗浄までを民間調理業者に委託する『校外調理委託方式』です。

温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で届きます。

Q. 春日市の中学校はなぜ1か月単位の申込みなのですか？

栄養バランスのとれた食事を継続的にとることで、望ましい食習慣の形成を図ることを目的としています。アレルギー等で食べられない食品がある場合は、家庭から弁当持参していただくことをお勧めしています。

Q. 中学校給食の申込みはどのように行うのですか？

申込みは「月単位」と「学期単位」の2種類から選べます。「月単位」もしくは「学期単位」の専用様式で学校へ提出します。学期申込みされた方は、月単位の提出は必要ありません。申込みには期限があります。この期限を過ぎると給食の申込みができません。申込みに関して詳しく知りたい方は、各学校の事務室にお尋ねください。※一部中学校ではWEB申込みを実施しています。

食物アレルギーに関する確認事項

春日市中学校給食では、**除去食および食物アレルギーの個別対応は実施していません。**個別のアレルギーを学校では把握できないため、**中学校給食の申込みは保護者の責任の下、お願いします。**

この二次元コードは、毎月お配りする中学校給食献立予定表の右上に添付しています。この二次元コードを読み取ると、春日市ホームページ上の中学校給食詳細献立表にリンクします。

詳細献立表
二次元コード



28品目のアレルギーを表記していますので、料理名の右側のアレルギー表記を必ず確認してください。



みんなができる！ 食物アレルギー事故予防

あげない・もらわない

食物アレルギーがある人もない人も、守ってほしいことがあります。それは「給食をあげたり、もらったりしない」ということです。原因となる食品が料理に入っているかどうかは、見た目だけではわからない場合もあります。みんな楽しく食べるためにも気をつけましょう。

Q. 食物アレルギーは治りますか？

A. 食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、成長とともに減少していくといわれています。これは乳幼児期に発生した鶏卵、牛乳、小麦の食物アレルギーは自然に治ることが多いことと、病院で適切な診断を受けて治療しているためです。

しかし、学童期や成人になってから発症した食物アレルギーは治りにくいといわれています。



4月の献立

11日(火) **旬の食べ物【新じゃが】**
鶏じゃが

13日(木) **行事食【入学祝い】**
デミグラスハンバーグ
豆乳パンナコッタ

19日(水) **郷土料理【福岡県】**
かしわご飯
がめ煮
水炊き

24日(月) **ファイバー献立【春野菜】**
たけのこご飯

