

4 給食について

4月の給食は、12日(金)から始まります。

給食時間 12:15~13:00 (45分間)



てあら 手洗い・準備・配膳	20分	しょくじかん 食事時間	20分	かたづ 片付け	5分
------------------	-----	----------------	-----	------------	----

(4月は、4時間目から給食準備を始め、6月くらいまでに徐々に標準の時間に近づけていきます。)

決められた時間内に、準備し食事をして、後片付けを行います。

給食に慣れるまでは、食事は同じ方向を向いて静かに食べます。食べる時の姿勢や箸の持ち方、食事中に立ち歩かないなどの基本的なマナーに気を付けて食べられるよう、今のうちからご家庭の食事でも気を付けていただけると助かります。

☆給食の準備について

給食の時に用意するもの・・・ **給食袋** に入れて持って来ます。



- ・ハンカチ (給食用)
 - ・マスク等 (毎日)
 - ・給食帽子 (毎日)
- 給食当番ではない児童も全員着用します。
- *いつも清潔なものを持たせてください。

給食当番用の白衣と袋は、学校で用意しますが、洗濯はご家庭にお願いしています。週末に持ち帰りますので、洗濯とアイロンかけやボタン付けなどの補修をお願いします。

☆横浜市の給食・本校の給食

○献立

横浜市の基準献立をもとに実施しています。学校行事などにより、基準献立を変更して学校独自の物資や献立で実施することもあります。(学校独自献立)

- ・米飯・・・週3~4回(白ご飯・はいがご飯・麦ご飯・茶めしなど)
- ・パン・・・週1~2回(コッペパン、ロールパン、ぶどうパン、食パン、チーズパンなど)
- ・めん・パスタ・・・月1~2回程度
- ・牛乳・・・200mlパック入り牛乳がほぼ毎日つきます。はっこう乳やヨーグルトなどがつくこともあります。
- ・パン、ご飯、おかずの量は、学年に応じて低、中、高学年ごとに差をつけています。
- ・シチューやカレーのルーは、小麦粉とマーガリンやバターで手作りしています。
- ・だしやスープは、削り節や昆布などでとり、化学調味料等の使用を極力避けています。

○安全・衛生管理

給食室では

- ・横浜市教育委員会より出されている「横浜市学校給食管理マニュアル」や「学校給食基準献立調理法」に基づいて調理しています。
- ・調理は必ず当日行い、全て加熱調理をしています。生で食べる食品は皮をむいて食べる果物だけです。
- ・児童が食べる30分前に管理職が検食を行い、安全を確認しています。
- ・中心温度計を使って、中まで十分に加熱されているか、温度を確認しています。(85℃以上)
- ・食器や調理器具類は、洗浄後、熱風消毒をして保管しています。

教室では

- ・給食の前はハンドソープで手を洗い、必ず給食用の清潔なハンカチで手を拭きます。
- ・給食を食べる時以外は、マスクと帽子を着用します。
- ・教室での配膳や片付けは、自分の給食は自分で取りに行き、自分で片付けます。

☆アレルギー対応について

横浜市では市教育委員会から出されている「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」に基づいて対応しています。(このマニュアルは教育委員会のホームページからダウンロードできます。)

給食で除去食等の対応を希望される場合は、以下の対応基準を満たしていることが必要です。医師が記入した「学校生活管理指導表」をもとに面談を行い、対応を検討します。

給食での「除去食」「代替食」対応実施基準

- (ア) 医師の診察・検査(可能な限り食物負荷試験)により、「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対して対応の指示があること。
- (イ) 基本的に1年に1回は受診し、「学校生活管理指導表」を提出していること。
- (ウ) 定期的に受診し、検査を行っていること。
- (エ) 家庭でも当該食品の除去を行っていること。

給食に使われる食材のアレルギー物質等の食品表示に関する情報は、よこはま学校給食食育財団ホームページに掲載されています。

* 給食での対応を希望される場合は、「学校生活管理指導表」と「食物アレルギー対応票」をお渡ししますので入学説明会当日、お帰りの際にお声がけください。

☆学校給食食材の放射性物質について

横浜市では、小学校給食で使用する給食食材の検査を行っています。検査結果は、原則として測定日の翌日にホームページにより公表を行います。詳しくは、横浜市教育委員会やよこはま学校給食食育財団ホームページをご覧ください。