



給食だより

令和8年4月14日
横浜市立立野小学校
校長 深井 知英
栄養教諭 大竹 章子

1年生のみなさんのご入学と、在校生のみなさんのご進級、おめでとうございます。

13日から給食が始まりました。給食は、子どもたちの成長と健康を支える「元気のもと」であり、栄養や旬、地産地消など、様々なことを学ぶことができる「生きた教材」です。

給食室は4月に新しい副チーフを迎えました。今年度も心をこめて、おいしく、安心安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食について

献立：横浜市の栄養教諭・学校栄養職員が作成した基準献立を中心に実施し、年に数回学校独自献立に変更することがあります。

学校給食摂取基準をもとにして、献立を作成しています。それぞれの栄養価を満たすことはもちろんですが、過剰摂取になりがちな塩分と脂質は控えられるように、不足しがちな鉄分と食物繊維はしっかり摂取できるように考えています。

調理：立野小学校では、調理業務を株式会社東洋食品に委託しています。

今年度は児童・教職員合わせて約600人分の給食を、調理員の浅野武也さん、星きみかさん、作田朱美さんと8人のパート調理員で担当します。
材料の洗浄や切裁などを含む調理はすべて当日行っています。

給食費：今年度から「学校給食費の抜本的な負担軽減」（給食費無償化といわれるもの）が始まります。これは、子育て支援を目的として、公立小学校の児童の学校給食に必要な食材費について、国が地方自治体を支援する取り組みです。

（地方自治体によって学校給食の内容や回数などが異なり、必要な食材費が基準額を超える場合があります。その場合、基準額を超える部分を学校給食法に基づき、保護者から徴収することができます。横浜市では、現在のところ追加徴収は行いません。）

衛生に関して

☆くだもの以外はすべて加熱調理しています。サラダやあえものなどに使用する野菜も、一度熱湯に通して加熱（殺菌）します。食材ごと、釜ごとに中心温度75℃以上1分間または85℃に達しているかを確認し、学校給食日常点検票に記録しています。

☆定期的に、学校薬剤師や区福祉保健センター（保健所）の検査があります。

☆まな板や包丁、ザルなどの調理器具は、下処理室用と調理室用、加熱食材用とくだものなどの生食用を使い分けています。

☆食器は一枚ずついねいに洗浄してから熱風消毒し、保管・使用しています。

☆すべての調理器具は、使用前後に適切に消毒（熱風・薬液・アルコール）しています。

☆調理従事者全員が、月2回の検便と年1回の健康診断を実施しています。

☆手洗いの徹底や物資の品質・温度管理、使用器具の点検など、食中毒や異物混入防止に努めています。パンや牛乳の詰め替え作業は無菌の衛生的な手袋を着用し、ノロウイルスなどの付着等を防いでいます。

☆調理中、外部の者が入れないように配慮しています。

☆食中毒等の事故防止のため、パン、牛乳、おかずなど、給食の持ち帰りはすべて禁止となっています。

《給食物資についてのお知らせ》

- ◎横浜市为学校物資のほとんどは『公益財団法人よこはま学校食育財団』が納入しています。
ホームページで物資の産地やアレルギー情報等を確認することができますので、ご利用ください。
- ごはん・パンは『横浜市総合パン・米飯共同組合』、牛乳は『雪印メグミルク』が納入しています（今年度より、牛乳は横浜森永乳業から雪印メグミルクに変更になります）。
- 横浜市の学校給食用のパンには卵は使用していません。
食パンやロールパン、黒パン、はいがパン、チーズパン、ぶどうパンなど様々な種類のパンがあります。
- ごはんの回数は、原則一週間に3回となっています。
白飯以外にも、茶飯、酢飯、はいがごはん、麦ごはん、ターメリックライス、赤飯などがあります。栄養面はもちろん、多様な献立になるよう組み合わせています。基本、炊飯されたごはんが納入されますが、月に各学年1回程度、給食室で炊いたごはんを提供することがあります。
よこはま学校食育財団では、今年度の4～11月は、2025年の山形県産『はえぬき』の精白米とはいが米を、麦は2024・2025年の福井県産のものを使用します。
- 魚肉練り製品(かまぼこ、ちくわ等)、冷凍食品(フライ、ハンバーグ、シュウマイ等)、食肉加工品(ハム、ベーコン、ウインナー等)には、卵・乳成分・かに・そば・落花生を使用していません。また、ハム、ベーコン、ウインナーには発色剤は使用していません。
冷凍食品は、アレルギー対策として、製造時に原材料以外の食品が微量でも混入していないかを検査し、混入のおそれがないことを確認したものが納入されています。
- 給食で使用する油は米油です。米油に関しては、遺伝子組み換えがなされていないことが判っています。炒め油、揚げ油、サラダ油、マーガリンにも使っています。
- 給食で『そば』を使用することはありません。
- 物資に関しては、可能な限り国内産の使用を優先しています。特に横浜市内で生産量の多いキャベツ・こまつな・だいこんについては、市内産を優先して使用しています。

《家庭配布用の献立表・食物アレルギーについて》

- 献立を実施する前にお配りする家庭配付用の献立表には、中学年（3・4年生）の材料の目安量が明記されています。
- 学校行事等で献立を変更することがあります。その際は給食日より等でお知らせいたします。
- おかず毎に、どんな材料が使われているかがわかります。食物アレルギー等の心配があるご家庭では、献立表でのチェックをお願いいたします。献立表の表面の右上にあるQRコードから、アレルギー情報がご覧いただけます（よこはま学校食育財団のホームページ）。
- 原材料等の詳細資料が必要な方は、栄養教諭までお問い合わせください。
- 立野小学校では、食物アレルギーの除去食の対応を行っています。年度途中でも対応が必要になりましたら、学校へご連絡ください。なお、対応する際には、医師による診断と学校生活管理指導表の提出が必要です。

一年生が給食の勉強をしました



例年、給食開始前に、1年生と給食の勉強をしています。今年度は、4月10日に行いました。

初めに栄養教諭が自己紹介をし、栄養教諭の仕事【①献立を考える②調理員さんと力を合わせておいしく安全な給食を作る③食べ物やからだ（健康）について勉強をする】について説明しました。

次に、初めて食べる給食『麦ごはん、牛乳、ツナそぼろ、みそ汁』の写真を黒板に貼り、どのような材料を使って作られているのか、食品カードを貼って確認していききました。また、「食べ物が持つ力（食べ物の働き）【①体を動かす（熱や力になる黄色の食べ物）②体を大きくする（体をつくる赤の食べ物）③体を元気にする（体の調子をととのえる緑の食べ物）】について話しました。給食（食べ物）は元気のもとなので、それぞれを一口でも食べるようにして、いろいろな食べ物から元気をもらおうと話しました。

最後に給食当番の服装と白衣の着方・たたみ方の確認しました。

各クラス20分程度の指導でしたが、どのクラスもしっかりと話を聞き、13日から始まる給食について、期待を持てたようでした。

今年度も保護者ボランティアの協力をいただき、1年生の給食指導を進めることになりました。昨年同様、保護者のみなさまの力が、1年生の初めての給食を進めていく助けとなっています。感謝いたします。

これからも毎日、子どもたちの成長と健康を支える『元気のもと』である給食を提供していきたいと思えます。

給食時の持ち物について

給食の時間は給食当番以外の児童も、全員マスクと帽子を着用することになっています。忘れずに持たせるようにしてください。また、衛生面から、給食時に使うハンドタオルやハンカチを持たせていただくと、ありがたいです。

ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

【白衣についてのお願い】

◇持ち帰った白衣の洗濯と、衛生面からアイロンがけをお願いいたします。夏休みに保護者ボランティアの方々に、白衣の点検と補修を行っていただいておりますが、ボタンがとれかかっていたり、帽子のゴムがのびたりしている場合は、お手数ですが、補修していただければ幸いです。ボタンはどのようなものでも構いませんが、予備は学校にありますので、必要な場合は担任にお知らせください。

◇翌週のはじめの日に忘れずに持たせてください。欠席の場合は、お手数ですが、学校までお届けください。