



食育だより

令和8年 4月 7日

日野市立日野第七小学校

栄養士 清水 緋乃

ご入学・ご進級

おめでとうございます！

うらかな日差しをあびて、色とりどりの花が咲きそろいすべてがみずみずしくあちらこちらで春の息吹が感じられます。

安全でおいしく心のこもった給食を、栄養士 清水と調理業務委託先の(株)ジーエスエフの11名のスタッフで作っていきますので、よろしくお願ひします。

栄養士が、学校の行事を考慮しながら、季節に合わせた献立、世界の国々の献立などを計画し、実施しています。

日野市のこだわり 手作りの給食

だしは、かつお節・こんぶ・煮干し・豚骨・香味野菜から、ルーはバター・植物油・小麦粉から作ります。コロッケやギョーザなどもじゃがいも・肉・野菜などから作っていきます。自校方式ですので、直前に配缶をし、適温で食べられるようにしています。昼が近付くと給食の匂いがし、食欲をそそられるのも自校方式ならではのです。

食材・安全・衛生について

日野産の食材の利用をしています。堀之内地区からは野菜と果物が、百草地区の由木農場からは卵が届きます。農薬を減らして作られた新鮮な食材を使っています。

安全面、衛生面の配慮から、主に国産の食材を使用し、使用食材の産地を給食と共にホームページで公開をしています。パン・牛乳・フルーツ以外の食品は、85℃以上の加熱を確認し、サラダなどの野菜も加熱し、急冷しています。

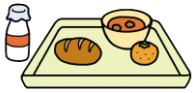
アレルギー対応として「そば」「ピーナッツ」「ペカン（ピーカン）ナッツ」「ピスタチオ」「ヘーゼルナッツ」「マカダミアナッツ」「キウイフルーツ」「くるみ」「カシューナッツ」は提供していません。

食器・器具類の洗浄は、石けんを使用し給食の安全と環境への配慮を行っています。

牛乳について

瓶牛乳もこだわりの一つとして選択しています。紙パックに比べ、ガラス瓶はにおいもなく、牛乳本来の美味しさを味わうことができます。冷えた瓶を手を持つ五感の美味しさ、リユース（再使用）や中身が見える安心感もあります。千葉県の新酪農株式会社の72度15秒間の低温殺菌の「パステライズド牛乳」を使用しています。工場近隣の17軒の農家から届けられた生乳を使用し、さらっとしてほんのり甘味のある牛乳です。

給食室でも給食を通し、みなさんが元気に学校生活を送れるようサポートしていきたいと思ひますので、どうぞよろしくお願ひいたします。



食物アレルギーについて

☆食物アレルギーとは？

食物アレルギーの人は、特定の食べ物を食べたり飲んだりすると、肌がかゆくなったり、せきがでたりするなどのアレルギー反応が起きます。人によって、原因になる食べ物もアレルギー反応の症状も様々です。症状がすぐにあらわれることもあれば、時間が経ってから発症する場合もあります。ひどいときは、呼吸困難になるなど、命に関わる重い症状を短時間に引き起こす場合があります。(アナフィラキシーショック)

☆友達が食物アレルギーだったら・・・

アレルギー症状を起こさないためには、「原因になる食べ物をとらないこと」が一番効果的です。そのため、給食でもみんなと同じものを食べることができない場合があります。配膳の時も一番最初に配膳をして、原因の食物が飛んで入ったり混ざったりしないよう気を付けてあげましょう。

給食の持ち物

毎日清潔な

- ・ランチョンマット
- ・ハンカチまたはタオル
- ・マスク

を持ってきましょう。給食配膳時は全員マスクを着用します。ランドセルに予備のマスクを1枚入れておいてください。

給食白衣について

給食当番を担当した児童が週末に給食白衣を持ち帰ります。ご家庭で洗濯をしていただき、次の登校時に忘れずに持たせてください。洗濯の際に何かお気付きの点がございましたら、担任までご相談ください。

