

きゅうしょくだより

平成23年度 No.1 八王子市立元八王子小学校

八王子の小学校給食について

市内のどの小学校でも同じように安全な給食を提供するための、いろいろな決まりがあります。衛生管理については更なる安全のために、市全体で毎年見直しをしています。ここではその一例をご紹介します。

《給食で使用する食材や洗剤》

- ☆国産のものを選んで購入します。
- ☆だしは削り節、煮干し等からとり、化学調味料は使いません。
(献立によっては無添加のスープレックを使用します。)
- ☆魚介練り製品、ハム、ソーセージ、ベーコン等は保存料、発色剤、漂白剤などを使っていないものを選んで使用します。
- ☆既成のルーは使用しません。バターと小麦粉からカレーやシチューのルーを手作ります。
- ☆しゅうまいや餃子、さつま揚げ、グラタン、フライ、いか飯などのおかずは手作ります。温めるだけの半調理品は使いません。
- ☆合成洗剤は使わず、粉石けんをお湯で溶いて使用します。



《衛生管理》

- ☆校長、副校長、栄養士、調理員は毎月2回の腸内細菌検査を受けます。
- ☆原材料と出来上がった料理を全て50gずつ、冷凍庫で2週間保存します。
- ☆衛生のための日常点検票(約100項目)に基づいて作業を行い、毎日記録します。
- ☆使用水の残留塩素濃度を測定し、75℃以上1分以上を保っていることを確認します。
- ☆果物は、皮をむいて出すもの(りんごや梨、柿など)は使用しません。



《献立について》

- 食中毒予防のための決まりがあります。
- ☆サラダや冷やしうどんなどの加熱していない料理や、加熱後に冷やす料理は出すことができません。
- ☆調理パン(ホットドッグなど)は給食室ではさむのではなく自分ではさんで食べます。
- ☆果物は時期や種類で出してもよいものが決められています。

家庭で一般的に食べられている料理でも、集団給食で大量に作り時間をおいて食べることで食中毒の危険性が高まるため、小学校では規制が厳しくなります。
旬の果物やサラダ・和え物や生ものなど、小学校で出すことのできないものは是非ともご家庭で出してあげてください。

4月の給食と子どもたちの様子

計画停電の影響を受けて、スタートできるのかどうか心配された今年度の給食ですが、簡易給食という形で予定通りに4月7日から始めることができました。2日間の簡易給食の後は、献立予定表から変更してパンの給食になった日が1日ありましたが、普段通りの品数を揃えて出すことができました。温かいじゅうぶんな食事をとることができることに感謝しようねと親子で話し合ったご家庭も多かったのではないのでしょうか。

元八小の児童は、新学期から給食をモリモリとよく食べています。残菜は毎日少なく、5%を超えることはほとんどありません。特に1年生がどのクラスも4月の始めからしっかりとよく食べているのが目立っています。そのため、担任が食缶に残った給食を配ることに時間を取られすぎることなく片付けなどの指導を行うことができ、順調なスタートを切っている様子です。他の学年も、昨年度同様に元気な食欲を見せてくれています。

- ランチルームが、5月から始まります。
学期に各クラス2回ずつ回ってきます。
ダイニングテーブルで、磁器の食器を使って食事をします。
- 5月から、毎月のリザーブ給食が始まります。
リザーブ給食は、2～3種類の中から好きなものを事前に選び、予約しておきます。パンや飲み物、おかずなどのリザーブ給食を予定しています。
- よく噛んで食べることを意識する日「カミカミデー」が毎月設けられています。噛むことは、当たり前のようですが、実は健康のためにはとても大切なことです。
給食委員会の児童が毎月カミカミデーの放送をします。
- 二学期から、学年ごとに好きな給食のアンケートをとり献立に採用する「リクエスト給食」が始まります。
何年生にどの献立が人気があるのかが分かります。

給食費の引き落としが始まります

1回目は、5月9日(月)です。

詳しくは、後日配布されます「平成23年度学校給食費給食費の口座振替について」のお便りをご覧ください。