

給食だより

令和5年4月
岡山市立上道学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学年がスタートし、希望や期待で胸がいっぱいのことと思います。しかし、環境の変化で知らず知らずのうちにストレスや疲れをためやすい時期でもあります。十分休養をとり、規則正しい食生活を心がけましょう。

4月の献立目標

給食の役割を知り、
楽しい食事にしよう！



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典：文部科学省『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』(H31.3)



保護者の方へ

学校給食に関するお知らせ



毎月、献立表を配布します。……………

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。



学校給食用製めんにおけるアレルギー物質の混入の可能性について

学校給食用のめんを製造している工場では、市販用のめん類も製造しています。市販用のめん類の中にはアレルギー物質である「卵」を使用したものや「日本そば」もあります。

アレルギー物質の混入防止を図り、事故のないよう最善の注意を払い製造をしていますが、コンタミネーション(微量混入)の可能性のあることについてお知りおきください。

～上道学校給食センター紹介～

上道学校給食センターは、上道中学校の北側の体育館とテニスコートの間にあります。

中学校は隣接しているので、生徒が直接センターのカウンターに給食を取りに来て、返却します。小学校は2台のトラックで食器類と副食を各校へ配送します。副食は温度管理ができるように、保温保冷コンテナに入れて運びます。(牛乳・主食は直接配送されません。)



温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく保存できるコンテナです。

○センター受配校について

上道中学校 約430食

城東台小学校 約180食

浮田小学校 約170食

御休小学校 約120食

角山小学校 約55食

センター職員 15食

合計
約970食分
をつくります!



○給食内容について

主食



ご飯…(月、火、木) 岡山市内産米を使用
めん…(水) ソフトめん、中華めん、うどんの3種類
【ソフトめん、中華めんは岡山県産の米粉を20%使用】
パン…(金) 岡山県産の米粉を20%を使用

牛乳

毎日1本(200ml) 岡山県産



副食・デザート

行事食や旬の食材、伝統食材を使用し、煮物、汁物、炒め物、焼き物、和え物など変化のある献立になるように努めています。家庭で取りにくい食品(魚介類・豆類・海藻類など)も積極的に取り入れています。

調理・配送業務等は(株)ジーエスエフに委託しています。どうぞよろしくお願いいたします。

○配送手順について (予定)

【食器具類の配送】 9:35 ~ 10:25 ※1台で配送

センター → 城東台 → 浮田 → 御休 → センター

【副食の配送】 11:15 ~ 順次 ※2台で配送

①センター → 浮田 → 城東台 → センター

11:25 11:40

②センター → 角山 → 御休 → センター

11:35 11:45

【回 収】 13:20 ~ 順次 ※2台で回収

①センター → 城東台 → センター → 浮田 → センター

13:35 14:10

②センター → 角山 → センター → 御休 → センター

13:30 14:00



麺類の汁物を積んでいる時などは、中身がこぼれやすいので、特にゆっくり走っています。見かけたらご配慮ください。



○お知らせ



長期欠席などで給食を停止及び開始する場合は、上道学校給食センターへ連絡が入って5日目(休祝日は除く)から停止及び開始できます。給食の停止・開始を希望される場合は、早めに担任の先生へ連絡をお願いします。

アレルギー対応につきましては、各学校へ申し出いただき、学校生活管理指導表を提出していただいた方に、詳細な献立表や加工食品の原料配合表をお渡しします。