

学校給食センターだより

第209号

令和6年4月発行

鶴ヶ島市学校給食センター
鶴ヶ島市太田ヶ谷 79-2 049(285)6596



鶴ヶ島市の 学校給食について

心身の健やかな成長を願い学校教育の一環として行われています。

学校給食の実施にあたっては、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。



- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養う。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く。

心を込めて安全でおいしい給食作りに取り組んでまいります。

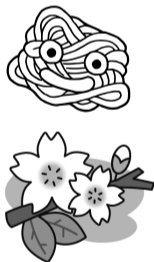


「学校給食法」より

主食

日替りでごはん、パン、めんが出ます。

- ・米はすべて 埼玉県西部地域産です。(彩のきずな 100%)
- ・パン、ソフトめん、中華めんに使用されている小麦粉は30%が埼玉県産(品種名さとのそら)です。(小麦粉の100%が、埼玉県産のパンやめんもあります。)



おかず

バラエティー豊かなおかずです。

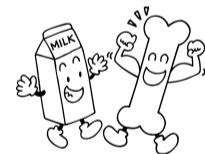
- ・削り節からとった「だし」を味のベースに行事食や郷土料理を積極的に取り入れた和食をはじめ、洋食、中華など海外の国の料理、旬の食材(栄養価も高い)などを通して、子どもたちの食の世界を広げる献立にしています。
- ・JAいるま野などの協力を得て、鶴ヶ島市産や埼玉県産の食材を積極的に取り入れ、地産地消を推進しています。
- ・できるだけ国産の食材を使用し、不要な添加物、遺伝子組換え食品もできる限り使用しません。



牛乳

成長期に必要な栄養がたっぷりです。

- ・原料乳は、埼玉県産です。
- ・小学校は200ml、中学校は原則250mlです。牛乳を1本飲むと小中学生の一日に必要なカルシウムの1/3程度がとれ、たん白質やビタミンなどの栄養素も豊富に含まれています。成長期に必要な食品として、毎食ついています。(牛乳に替えて発酵乳やコーヒーマルク、緑茶などになることもあります。)



学校給食における食物アレルギーの対応について

鶴ヶ島市で行っている対応は、次のとおりです。

レベル1	詳細献立表提供
レベル2	牛乳等の飲料を緑茶に変更
	牛乳等飲料の停止
	牛乳等の飲料のみ提供
レベル3	給食の停止
	除去食の提供

すべての対応について、医師の指示のある方を対象とします。対応の詳細については学校給食センターにお問い合わせください。



安心・安全の取り組み

給食食材の放射性物質測定を実施し、市で定めた基準値を上回る値が検出された場合は使用を控えます。

- 放射性セシウムの市独自の基準値
- 給食食材 国の基準値における「一般食品」の100Bq/kgの半分以下である40Bq/kg
- 牛乳 国の基準値における「牛乳」50Bq/kgの5分の1である10Bq/kg
- ※基準値はセシウム134と137の合計値です。

詳しい検査内容や結果は市のホームページをご覧ください。



給食費について

- ・令和6年度から下記のとおり給食費を改定させていただきます。

	保護者支払い分	市負担	月額給食費
小学校	4,150円	800円	4,950円
中学校	4,800円	1,000円	5,800円

- ・令和4年度及び令和5年度に引き続き、保護者の皆様の急激な負担を軽減するため、物価上昇費分については市で負担します。
- ・お預かりした給食費はすべて提供する給食の食材の購入費として使用しています。

保護者負担の公平性からも、給食費が未納にならないようご注意ください。

