



スマイル



「子どもたちの健やかな成長を願って」



南相馬市教育委員会 TEL 0244-24-5283

～「ハレ」の食事「ケ」の食事～



料理研究家の土井善晴氏は「一汁三菜でよいという提案」という著書の中で「毎日の食事は必要な栄養を摂るためのもので、一汁一菜『ケの食事』でよい。それに対してお正月やお祭りなどの日の食事は、神様に感謝の気持ちを込めた『ハレの食事』である」という趣旨のことを述べています。

さて、そのような視点から給食を見ると、普通の日給食は、子どもたちが学校生活に必要なエネルギーと栄養を摂るための「ケの給食」。それに対して、入学や卒業のお祝いや端午の節句、七夕など行事の日の給食は、子どもたちへのお祝いや食べ物への感謝の気持ちを込めた「ハレの給食」となるのでしょうか。

お子さんと献立表を見てそんな話をしてみたいはいかがでしょうか。



南相馬市
教育委員会教育長
おおわだ ひろゆき
大和田 博行

令和4年度学校給食がスタートしました！

新年度が始まり、学校給食も小中学校では、4月7日（木）からスタートしました。学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のために、栄養のバランスのとれた食事を提供していきます。

ご家庭でも給食で何を食べて、どんな感想だったのか等話題にしながら、食についての知識を広げていってほしいと思います。

紫黒米ごはんが
とてもおいしい！



4月7日（木）の給食献立は、紫黒米ごはん、鶏肉のから揚げ、きゃべつのおかかあえ、すまし汁、牛乳でした。

鶏肉のから揚げ
大好き！



しっかり食器を持って、
食べています！



新一年生は、みんなで楽しく食べています。また、準備や後片付け、エプロンのたたみ方など給食当番も行っています。

～ 給食回数と給食費のお知らせ ～

今年度は給食費無償化が決定しましたので、給食費の集金はありません。

区分	1食単価	給食実施回数	年間給食費
幼稚園	325円	162回	52,650円
小学校	350円	183回	64,050円
中学校	1・2年生	174回	68,730円
	3年生	169回	66,755円



※教職員は、支援対象外となるため、集金になります。

曜日	月	火	水	木	金
主食	ごはん	ごはん	めん	ごはん	パン

南相馬市では週5日の完全給食を実施しています。曜日ごとに主食が決まっています。ごはんは週3回、パンとめんは週1回ずつとなっています。

給食で使用している米は、「南相馬市産こしひかり」です。食材については事前検査を行い、産地にかかわらず安全性が確認された物を使用しています。また、農政課と連携して多くの南相馬市産の新鮮な食材を使用していきます。



食物アレルギー対応について



各学校内で、保護者や主治医と連携を図りながら個々に応じた対応をしております。給食では完全除去食とし、アレルギーの原因となる食材の入ったおかずは提供しません。それに伴い、栄養面から偏ることを考えて、**代わりのおかずを持参していただく一部弁当持参か、完全弁当持参**という場合があります。

医師に「学校生活管理指導表」の必要事項を記入していただき、学校へ提出した上で、学校と相談してからの対応となります。毎年、「学校生活管理指導表」の提出をよろしくお願いいたします。



南相馬市の「安全な学校給食の提供」の取り組み

南相馬市では、安全な給食提供に努めています。本年度も給食の使用前に安全性を確認するために、全品検査(入口検査)を実施し安全性が確認できた食材のみを使用しています。さらに、子どもたちが食べた給食一食分の丸ごと検査(出口検査)も実施しています。その結果については、市のホームページに掲載しています。

「学校給食まるごと検査事業南相馬市」で検索していただくと、市の取り組みを詳しく見ることができます。

QRコード →



給食で使用している食材の生産地(4/11～4/15 使用食材)

食材名	生産地	食材名	生産地	食材名	生産地
キャベツ	南相馬市 神奈川	小松菜	南相馬市 茨城県	たまねぎ	北海道
きゅうり	南相馬市	グリーンルッコラ	南相馬市	鶏肉	伊達市、岩手県
レタス	南相馬市 茨城県	こねぎ	南相馬市	豚肉	宮城県

※年度初めの検査では、給食で使用する調味料も検査を行います。

—イラスト「新食育ブック」「なんでも屋イラスト」「少年写真新聞社」より引用—