

「子どもたちの健やかな成長を願って」



スマイル

南相馬市教育委員会 Tel 0244-24-5283

～生命をいただく～

海外で農業を営んでいるご夫婦の日常風景を、YouTube で見るようになりまし。ご夫婦は広大な土地で野菜や花木を育て、鶏や羊等を飼い、小屋やかまどを自分たちで作る自給自足に近い生活をしています。収穫した野菜や果実を切り、芯や皮などは放し飼いの鶏等が食べます。その庭を歩き回っていたと思われる鶏もさばいて、野菜と一緒にかまどで調理します。できた料理をおいしそうに食べ、庭に生えている草花や木の実をお茶にして飲みます。これを見て、食べることは生命をいただくことだと再認識しました。

食育を通して、子どもたちに食べることへの感謝の心を育てていきたいと思ひます。



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

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

また、学校給食を通して、食べることの大切さを学ぶ時間にしていきたいと思ひます。

献立表には地場産物を使用する日に、ぼくが載ってるよ。探してみてね。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>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。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>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。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>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。</p>	<h3>社会性</h3> <p>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。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関する歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>



南相馬市のすべての幼稚園、小学校、中学校において、食に関する指導を行っています。

～ 給食回数と給食費のお知らせ ～

給食費無償化ですので、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	330円	162回	53,460円
小学校	360円	182回	65,520円
中学校	1・2年生	174回	69,600円
	3年生	168回	67,200円

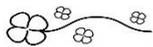


※教職員は、支援対象外となるため、集金になります。

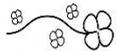
曜日	月	火	水	木	金
主食	ごはん	ごはん	めん	ごはん	パン

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。また、“学校給食おすすめレシピ”も掲載していますので、合わせてご覧ください。

「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。

学校給食まるごと検査
QRコード→



“学校給食おすすめレシピ”は、教育委員会ポータルサイトに掲載されています。

給食で使用している食材の生産地(4/10～4/14使用食材)

食材名	生産地	食材名	生産地	食材名	生産地
小松菜	熊本	キャベツ	神奈川	きゅうり	南相馬市
グリーンルタ	南相馬市	鶏肉	伊達市 青森 岩手	小ねぎ	いわき市 宮城 福島市
ねぎ	南相馬市 宮城	レタス	茨城	かじき	福島