



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 TEL0244-24-5283

平成29年度 学校給食もスタート!

新年度、新しい教室での給食いかがでしょうか？
小学1年生も初めての給食に慣れてきたところで
す。これから、学校給食を通していろいろな食材に
出会い、食べ物の名前を知ったり、季節の味や料理
を知ったり、たくさんの食の体験をしていきます。

→小高区4小学校の教室で
おいしくいただきます!



1年生も上手に配膳



小高区の給食も始まりました!



原町区は各学校、
鹿島区は給食セン
ター、そして再開
した小高区では、
小高小学校で、



調理員さんたちが
給食を作っていま
す。

安全に気を配り
ながら、おいしい
給食作りに励んで
います。

↑小高小学校で働く調理員さん、
配送員さん、検査員さんたち。
みなさん真剣そのものです。

給食回数と給食費のお知らせです。



区分	1食単価	給食実施回数	年間給食費	
幼稚園	280円	170回	47,600円	
小学校	295円	184回	54,280円	
中学校	1・2年生	330円	176回	58,080円
	3年生	330円	169回	55,770円

給食費は各学校が指定した日
に口座引落となります。口座引
落日前までに口座へのご入金
をお願いいたします。

(※口座引落日は各学校から
のおたより等でご確認ください。)

<ごはん・パン業者> *原町・小高区：原町製パン *鹿島区：船橋屋製菓 <めん業者> *原町・小高区：鈴木製麺 *鹿島区：旭屋

地区	月	火	水	木	金
原町・小高・鹿島	ごはん	ごはん	めん	ごはん	パン

*今年度より3地区、同じ曜日を実施です。

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。ごはんな
週3回、パンとめんは週1回ずつとなっています。



食物アレルギー対応について



食物アレルギー対応をするためには医師の診断が必要です。医師
から食物アレルギーと診断され、原因食材が特定されている方で、
家庭でも医師の指示による食事療法（原因食材の除去）を行って
いる方が対象となります。まずは学校・幼稚園へご相談ください。



献立表をどうぞ参考に

給食は主食・主菜・副菜がそろっ
ています。どうぞ献立を立てるときの参
考にしてください。また、お子さんに、
給食に出る好きな料理を聞いて、ぜひ
ご家庭でも作ってみてください。

給食で使用している食材の生産地（4/17～4/21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	神奈川県	レタス	茨城県、宮城県	豚肉	栃木県、宮城県
きゅうり	宮城県	ごぼう	青森県	とり肉	岩手県、宮城県
長ねぎ	茨城県、埼玉県	小ねぎ	福島県、宮城県	とり卵	宮城県、青森県

<検査情報> 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。

南相馬市の「安全な学校給食提供」の取り組み ～放射能検査体制の流れ～

南相馬市では、安全な給食提供に努めています。給食の使用前に安全性を確認するために、**毎日全品検査(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1 食材事前検査:給食の前に食材を検査しています。

Aグループ	Bグループ	Cグループ	D	E
原町第一小学校	石神第二小学校	原町第一中学校	南相馬市学校 給食センター	小高小学校 ※平成29年度 より実施
大甕小学校	原町第三小学校	原町第二中学校		
高平小学校	原町第二小学校	原町第三中学校		
太田小学校	石神第一小学校	石神中学校		

一番上に表記のところが検査機器配置校

※グループごとに、同じ産地の食材を使用し、分担して食材検査をします。



食材を約1kg刻んで、マリネリ容器にすき間のないように詰めます。



3600秒測定

グループの代表校に検査機器と検査要員が配置され、給食使用前に食材等の放射能分析を実施しています。分析結果は、市ホームページに掲載しています。



測定方法: 前日及び当日朝に給食に使用する食材を約1kg採取し測定します。
測定項目: セシウム134
セシウム137
検出限界: 10ベクレル/kg
測定時間: 3600秒
測定機器: NaI(TI)シンチレーション検出器(CAN-OSP-NAI)
<参考> 国の食品基準値は100ベクレル/kg以下です。

その2 給食丸ごと一食検査:子どもたちが食べた給食一食分を検査しています。



平成24年3月より子どもたちが食べた給食丸ごと一週間分を検査していました
平成26年度からは、福島県学校給食モニタリング事業で、一食ごとを毎日福島県保健衛生協会に送付し測定しています。結果は市のホームページに掲載します。



カレーライス、ひじきサラダをミキサーにかけます。



牛乳、乳酸菌飲料を入れて、本日の給食重量は、1人あたり**840g** でした。



1日分を検査機関に送ります。

安全な学校給食提供「放射性物質から体を守るための取り組み」として、食材の産地確認、使用食材事前検査を行っています。このような安全確認をすることにより、安心して子どもたちに給食を提供することができます。さらに、給食一食分(主食、おかず、牛乳等)一週間分を専門機関で検査し、再度安全を確認しています。給食関係者一同、それぞれの立場で子どもたちの身体を守り、健康な身体をつくるために努めています。今後も安全な学校給食提供に関する取り組みや子どもたちに必要な情報を提供していきますので、ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。