

# 4月給食だより



令和6年度

敦賀市立松陵中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。充実した学校生活を送り、心と体が成長するためには、健康が何より大切です。安全でおいしく、栄養満点な学校給食をみなさんに届けられるよう、力を合わせてがんばっていきます。みなさんもよく味わって、食べてくださいね。

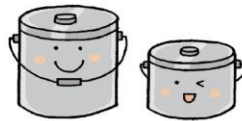
## 4月の目標 給食について知ろう



給食当番は、みなさんが楽しみにしている給食を、安全で衛生的に準備をして配ぜんする大切な役割があります。身支度や手洗いをしっかり行い、協力し合って思いやりや責任を持った活動ができるようにしましょう。

### 給食当番の身支度・準備 6つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



### 清潔な身支度で準備をしよう



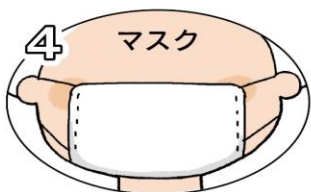
1 つめ  
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



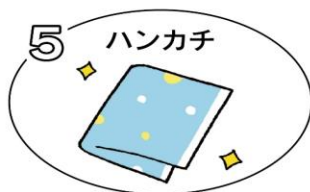
2 白衣  
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



3 帽子  
髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



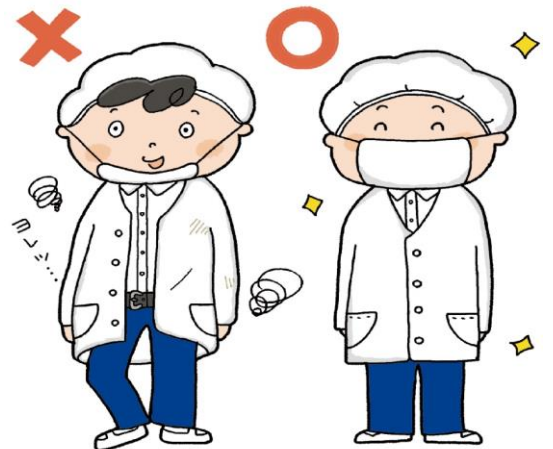
4 マスク  
マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



5 ハンカチ  
給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



6 手洗い。  
石けんを使って十分な手洗いをしましょう。



清潔な身支度をやる理由は、見た目だけの問題ではありません。衛生的で安全な給食を配るためにとても重要だからです。

## 敦賀市の学校給食について



学校給食は、エネルギー・たんぱく質・脂質などの基本的な栄養素と、日常で不足しがちなカルシウムなどの栄養素の基準を満たすように献立を作成しています。ぜひ予定献立表をご確認ください。

### ○栄養価について

ほとんどの栄養素は1日の摂取基準の1/3を、カルシウムなどの不足しがちな栄養素は1/2とれるように献立をたてています。



### ○衛生管理について

敦賀市の衛生管理マニュアルに基づいて、給食室の衛生管理を行っています。また、使用する食品は衛生検査表などをとりよせて安全性を確認しています。



### ○地元の食材も取り入れます

敦賀市内や福井県内でとれる季節の野菜や旬の魚なども積極的に取り入れています。お米は敦賀市産のアキサカリを使用します。



### ○食物アレルギー対応について

敦賀市では、センター給食・自校給食においてなるべくアレルギーフリーの食材・調味料類を使い、アレルギーのある人もそうでない人も、できるだけ同じ献立で給食を楽しむことができるように努力しています。詳しい内容は、敦賀市のホームページで検索してみてください。



### Q. 見た目がきれいなら水洗いだけで良い？

A. 細菌やウイルスは目では見えないので、きれいに見える手でも、ついていることがあります。また、手を洗う時は水だけで洗うよりも、石けんを使ってよく泡立てて洗う方がウイルスが少なくなったという研究結果もあります。給食の前、特に給食当番さんは石けんを使ってきれいに洗いましょう。

