



給食だより

Nodai Toka

東京農業大学稲花小学校

発行日 2024年3月25日

発行人 校長 夏秋啓子

栄養教諭 梅本葉月

今年度の給食も最後となる3月18日(月)に、「修了お祝い給食」を無事に提供することができました。子どもたちが春休みになった給食室では、新年度の給食に向け、清掃や準備を進めています。

子どもたちが、給食を生きた教材として、各教科(稲花タイム、理科、社会科、家庭科、国語などのすべての教科)と関連させながら、学びとっていく姿には目を見張る1年でした。これは、ご家庭でも給食に関心をもって話題にさせていただき、子どもたちが自分の言葉で学びを表現しながら、様々な事象とつながりをもった新しい発見を続けているからだと思います。

たとえば、ゴミ分別の意識が低かった子どもが、4年生になってSDGsを学んでからは、給食の下膳のゴミ分別がきちんとされるように積極的に声かけをするようになり、また、1年生が「食べ物をつくってくださる人の思い」を知ると、給食のスタッフへの挨拶の頻度が増え、食缶に戻された残食を見て「もったいない。この食べ物はどこへ行くの?」と問題提起をするようになりました。こうして、今後も、子どもたちの成長に刺激を受けながら、楽しい給食時間を一緒につくっていきたいです。

◇ 2024年度の給食について ◇

本校では、学校給食法に定められる学校給食の実施基準^{*1}や食育基本法に定められる食育推進基本計画^{*2}に準じて、給食を運営しています。

【学校給食の目標】

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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こと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
- 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、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こと。
- ⑤食生活が食に関わる人々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、勤労を重んじる態度を養うこと。
- ⑥我が国や地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。

【学校給食の食事摂取基準】

学校給食に供する食物の栄養成分は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」^{※3}に示されており、その数値は「日本食品標準成分表」（以下成分表）に基づき算出されています。成分表は、5年毎に改定されており、現在は令和2年12月に公表された「日本食品標準成分表（八訂）」^{※4}が最新です。八訂に改訂されたことで、主にエネルギーの算出方法が変わりました。

農大稲花小は、令和3年11月より、最新の成分表に基づいて献立作成をしています。そのため、同じ献立であっても、以前と比べてみかけのエネルギー量などが変わることがあります。農大稲花小では、成分表の改訂を理解し、児童の実態に合わせて適切な栄養量を提供するよう努めてまいります。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳）の 場合	児童（8歳～9歳）の 場合	児童（10歳～11歳）の 場合	生徒（12歳～14歳）の 場合
エ ネ ル ギ ー (kcal)	530	650	780	830
たん ぱ く 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミン A (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミン B ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C (mg)	20	25	30	35
食 物 繊 維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

垂 鉛……児童（6歳～7歳） 2mg、児童（8歳～9歳） 2mg、
児童（10歳～11歳） 2mg、生徒（12歳～14歳） 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

※1 文部科学省HP [学校における食育の推進・学校給食の充実：文部科学省 \(mext.go.jp\)](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm)

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm

※2 農林水産省HP [食育基本法・食育推進基本計画等：農林水産省 \(maff.go.jp\)](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrennhou.html)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrennhou.html>

※3 文部科学省HP [学校給食実施基準の一部改正について：文部科学省 \(mext.go.jp\)](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1407704.htm)

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1407704.htm

※4 文部科学省HP [日本食品標準成分表 2020年版（八訂）：文部科学省 \(mext.go.jp\)](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)

https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html

◇ 給食当番用エプロンセットについて ◇

新1年生は下記のとおりご準備をお願いいたします。新2年生以上のみなさんも、今一度、紐ボタン位置の調整をお願いいたします。

<ご家庭へのお願い>

- 洗濯、記名（ひらがな、参考写真①②③）をお願いします。
（名前札の圧着が弱い場合は、市販糊を使用してはがれないようにしてください。）
- お子様の背丈に合わせて首・胸回りの紐ボタン位置の調整又は、付け替えをお願いします。
- 給食当番の週に使用し、使用後は洗濯し次回の給食当番まで学校で保管となります。（学期末は、紐ボタン位置の調整のため持ち帰ります。）
- 自分一人で1～2分で脱ぎ着や袖まくりができるように、繰り返しご家庭で練習してください。
- 特に三角巾は、髪の毛が落ちないように、個々の髪型にあった身に着け方（おでこで結ぶ、後ろで結ぶ、長辺を三つ折りにする等）をお子様と一緒に考えてください。



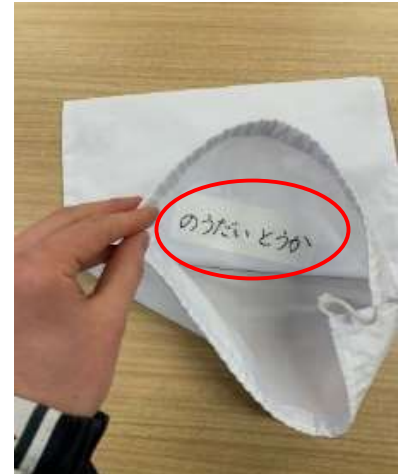
参考写真①



参考写真②



参考写真③



◇ 食物アレルギー対応について ◇

本校では、毎年食物アレルギーに関する調査を行い、アレルゲンの種類・重症度・保有児童数により、安全を最優先とした除去食の提供に努めています。

しかし、すべてのアレルギーに対応できるわけではありません。除去食を提供できない場合には、ご家庭から代替食の持参をお願いしています。さらに、調理場・調理器具・食器等の共用ができないほど重症度が高い場合には、給食の提供はできません。

年度の途中で、新たに食物アレルギーが発症したりや重症化したりした場合には、速やかに保健室へご連絡ください。

※食物アレルギー対応に関わるご連絡（2024年度4月献立）は、対象者に3月末頃、保健室メールにてお知らせします。

◇ 個包装の完成調理済み食品の利用について 4月25日提供「マメオとマメコのあとひきみそ大豆」

本校では、これまで、個包装の完成調理済み食品を使わず、料理は原材料から給食室で手作り^{※5}をしていましたが、学級増に伴い、必要に応じて、個包装の完成調理済み食品を提供することがあります。

これに伴い、「製造ライン上のコンタミネーション（極微量混入）」に関するの注意喚起表示に、「そば・イクラ・ピーナッツ（落花生）・アーモンド・クルミ（ペカンナッツ）・カシューナッツ（ピスタチオ）・マカデミアナッツ・ヘーゼルナッツ」が記載されている食品を採用することがあります。これらの食品は、本校開校以来、本校の給食室では取り扱ってこなかった食品です。なお、これらの食品の「製造ライン上のコンタミネーション（極微量混入）」であっても重症化するおそれのある児童には、本校では給食自体を提供しない旨、保護者の皆様には、アレルギー調査票などでお知らせ済みです。

4月25日に初めて提供する「マメオとマメコのあとひきみそ大豆（原材料：大豆、みそ、砂糖、サンゴカルシウム）」には、同一製造ラインで「ピーナッツ」の使用がある旨（混入防止策：洗浄の徹底）の表記がありますので、ご承知おきください。また、今後、同様の表記がある食品を取り扱う機会には、こうして事前にお知らせすることはありません。併せてご承知おきいただければ幸いです。

※5 例えば、本校ではこれまで、大豆摂取を目的に、「大豆とさつまいもの甘がらめ」を給食室で大豆や調味料から手作りしていましたが、本校の食数と調理室面積等の兼ね合いにより、原材料等など規格について確認、選定の上、「マメオとマメコのあとひきみそ大豆」（完成調理済み食品）を採用しました。これによって、「大豆とさつまいもの甘がらめ」を全く提供しないということではなく、料理の組み合わせによっては、完成調理済み食品を採用することもあります。



大豆とさつまいもの甘がらめ



個包装の完成調理済み食品の例：
「マメオとマメコのあとひきみそ大豆」