



給食センターのホームページからもご覧いただけます。

(毎月19日は食育の日)

一関市西部第二学校給食センター 令和8年4月14日(火) 【No.1】



ご入学、ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの1年生を迎え、新年度がスタートしました。給食センター職員一同、お子さまの心と体の健康を願って、安心・安全で、おいしく栄養のバランスのとれた給食調理に、力を尽くしてまいります。ご家庭のみなさまのご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

給食当番の決まりを守ろう



みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。



<p>トイレは身じたくを 整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんで きれいに洗い、 清潔なハンカチや タオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、 手や指にけがをして いる人は、先生に 相談する。</p>
<p>清潔な給食着を 身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替 えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾に しっかりしまおう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口を おおおう。</p>	<p>汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付ける。</p>
<p>重いもの、熱いものは 協力して運ぶ。</p>	<p>食缶や食器かごなど を床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて 丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら… 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付ける。</p>

安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように考えて作られていますが、配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけないと、事故につながる可能性があります。楽しい給食時間を過ごすように、以下のことを守りましょう。



給食の前に気をつけること

<p>教室を換気し、給食に關係のないものは片付けましょう。</p> <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。</p>	<p>手をせっけんできれいに 洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもかもしれません。</p>
---	--	---

食べるときに気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って 食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、犬食いになったりしないようにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、 よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>食べている人を驚かせたり、 笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物を吸い込むと危険です。</p>
---	--	--

のどに詰まりやすい食べ物は、特に気をつけて食べましょう。

<p>丸くツルツとしたもの</p>	<p>粘着性の高いもの</p>	<p>かみ切りにくいもの</p>
-------------------	-----------------	------------------

窒息時にみられる チョークサイン

のどが詰まると声が出せなくなります。もし、周りの友達が苦しそうにしていたら、すぐに近くの先生や大人に知らせてください。



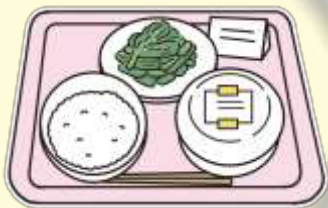
給食での食物アレルギー対応

～みんなが安全に楽しく食べるために～

食物アレルギーのある人もない人も、みんながアレルギーについて正しく知ること、事故を防ぎ、安全に楽しく食べることができます。給食では、文部科学省の「食物アレルギー対応指針」等に基づき、安全性を最優先にしています。ご理解とご協力をお願いいたします。

食物アレルギーについて知ってほしいこと

食物アレルギー対応食が出る日があります



きちんと本人に届くようみんなで見守りましょう。

食物アレルギーは好き嫌いとはちがいます

食物アレルギーは好き嫌いとはちがいます。食物アレルギーのある人の気持ちになって考えてみましょう。



アレルギーのある人はできないことがあります

ふれたり吸い込んだりするだけで症状が出てしまうことがあります。牛乳のリサイクルや配膳台のそうじなど、学校生活の中でできないことがあります。



食物アレルギーにはさまざまな症状があります

アレルギーの症状はさまざまです。アレルギーのある人がつらそうにしていたり、自分に何か変わったことが起きた場合は、すぐに先生に知らせましょう。



給食での対応食は、先生と一緒に確認してから受け取りましょう

食物アレルギーのある人で、給食で対応食が出る日は、先生と確認してから受け取りましょう。



遠足などでは、子どもだけのおやつや食べ物の交換はしないでください！

アレルギーの原因になるものを口にしてしまうかもしれません。まずは大人と確認してください。



給食レシピ

旬の春キャベツをおいしく食べよう！

『コールスローサラダ』

【材料】(4人分)

- 春キャベツ 120g
- きゅうり 1/2本
- にんじん 60g
- ホールコーン(缶詰) 50g
- マヨネーズ 大さじ3弱
- 酢 小さじ1/2
- 砂糖 小さじ1/4
- 塩 少々
- こしょう 少々

【作り方】

- 春キャベツは短冊切り、きゅうりは輪切り、にんじんは千切りにする。
- ①を熱湯で茹でて、冷却する。
- 全ての調味料をよく混ぜ合わせて、ドレッシングを作る。
- ③に②とホールコーンを入れ、よく和える。



- ※ 食中毒防止のため、給食で使用する野菜は、全て加熱してから使用しています。
- ※ 給食では、卵が入っていないマヨネーズを使用しています。



西部第二学校給食センターのご紹介

【配送校】 合計4校

- 小学校 2校(赤荻小・中里小)
- 中学校 2校(萩荘中・平泉中)



【給食センターで働いている職員】

- 所長1名
- 栄養教諭1名
- 事務1名
- 調理員14名 (委託先:(株)東洋食品)
- 運転手3名 (委託先:岩手県交通(株))

児童生徒、教職員分合わせて、約820食を調理しています。



萩荘小学校と西部学校給食センターの隣りにある建物です。

栄養教諭が献立を作成しています。栄養バランス、季節感、旬、地産地消、行事食、彩り、食物アレルギー、価格などを考えながら、献立内容を工夫しています。

