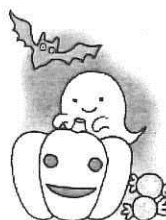


10月給食だより

立川市立第七小学校
栄養士 和田 紀代子



給食時間の様子から

9月11日（金）の給食は、「秋刀魚（さんま）の塩焼き」でした。頭と尾びれを切り落として、1/2にカットした筒状のさんまです。給食の魚は、切り身の魚を使用することが多く、骨は魚屋さんで丁寧に一本一本取り除いてから納品されます。この日は違いました。しっかり骨付きのさんまです。

クラスを巡回しながら、以下のことを話しました。

- ①魚には骨があり、太い背骨を外すことで食べやすくなること。
- ②骨があっても良く噛むことで、魚の身と骨が口の中でバラバラになって出しやすくなること。
（骨に注意して食べること。）
- ③さんまは秋が旬の魚ですが、今年はなかなか捕れないので大切に食べてほしいこと。

いつもは「骨があるから魚やだあ！」と知っている低学年の子どもたちも、みんな真剣な顔で骨付きのさんまを食べてくれました。

8・9月の給食に使用した食材の産地

令和2年8・9月使用分の主な給食用食材の産地について、下記のとおりご報告します。
なお、ご質問等ございましたら、事務室を通じて栄養士までお問い合わせください。

食材	主な産地	食材	主な産地	食材	主な産地
米	長野	めひかり	高知	小松菜	茨城
パン	北海道	さんま	北太平洋	ねぎ	東京、青森
飲用牛乳	栃木	さわら	韓国	パセリ	長野
豆腐	愛知・佐賀	さけ	ノルウェー	パプリカ	高知
鶏肉	山梨	里芋	千葉、熊本・大分・宮崎・長崎	小松菜	茨城
豚肉	青森・埼玉	ごぼう	宮崎	シャインマスカット	東京
牛肉	群馬・栃木・埼玉	ブロッコリー	長野	みかん	熊本
鶏卵	福島	トマト	群馬	巨峰	山形

※パンは、主要な原材料である小麦粉の産地です。

※加工品は、主要な原材料の産地です。

絵本と給食コラボ

「くいしんぼうのマロンとメロン ピザの国へいく」

うすい かなこ 作・絵 教育画劇

小さな島に住んでいる、ねずみのマロンとメロン。二人は食べるのが大好き。

でも、島では朝も昼も夜も毎日同じお芋ばかりです。

そんなある日、偶然テレビで見たピザが食べたくなり、とうとう「ピザの国」を目指して広い海へと飛び出しました。マロンとメロンの二人はピザを食べることができるのでしょうか？

読み終わった後は、ピザを作りたくなるお話です。

<食物アレルギー児童への給食対応について>

近年、食物アレルギーのある児童は増加傾向にあり、またその内容も多様化してきています。食物アレルギーは、アナフィラキシーショックのような命にかかわる重大な事故につながる可能性があります。平成27年3月文部科学省より出された「学校給食における食物アレルギー対応指針」をうけて、**安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）**を原則とし、以下のような対応をします。より安全・安心な給食を提供するため、ご理解、ご協力をお願いいたします。

食物アレルギーのある児童は・・・

①アレルギー等による特別給食確認書

②医師の診断による「学校生活管理指導表」

を必ず毎年度、学校長に提出してください。

●給食での対応食品

*鶏卵・うずら卵

*牛乳・乳製品

*いか、えび、かに、たこ

*桃、パインアップル、りんご

※なお上記の食品でも、調理施設・対応を必要とする児童数によりご家庭からの持参をお願いする場合があります。

●対応の流れ

- ①学校生活管理指導表をもとに、保護者と学校関係者（学校長・副校長・担任・養護教諭・栄養士）が面談を行い、具体的な対応方法を相談します。
- ②関係職員の検討を踏まえ、学校としての取組プランを決定します。
- ③決定した取組プランについて保護者に説明し、栄養士と詳細な実施方法を相談の上、実施します。
- ④この取組プランについて教職員の共通理解を図ります。

- ・給食室では、毎日たくさんの食材を使用しています。給食の一部を食べられる場合でも、他の献立にアレルギー物質が入っている場合は飛散などにより混入する恐れがあります。（小麦粉・ごま・卵など）
- ・調理工程上、調理機器、器具、食器類などを洗浄した上で二度以上使用することがあります。
- ・加工品の場合、原材料に使用していない場合でも同一工場アレルギー物質が入っている製品を製造していることがあります。
- ・使用する食品により、アレルギー原因食品が混入している可能性があります。（例えば“しらすぼし”や“ちりめんじゃこ”“わかめ”には小さな“えび”“いか”“たこ”“かに”などが混入している可能性があります。また、“ちくわ”や“かまぼこ”などの練り製品は、原材料の魚介類が“えび”“いか”などをエサにしている可能性があります。）
- ・また、アナフィラキシーショックを発症する可能性のある場合は、対応できない場合もあります。

<アレルギー物質を含んだ食品の表示について>

立川市では、消費者庁で指定されている特定原材料等28品目を献立表で★印をつけて保護者の皆様にお知らせしています。なお、発症者増加を踏まえ、令和元年9月から表示が推奨されるものとしてアーモンドが追加となりました。

表示が義務付けられている7品目・・・卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

表示が奨励されている20品目・・・アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ※

カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、

さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ごま、豚肉、

まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※オレンジについては、ネーブルオレンジ・パレンシアオレンジのみ

表示し、交雑種については表示されません。