４月の給食だより

令和５年４月６日
足立区立足立入谷小学校
校　長　　田村　正弘
栄養士　　齊藤　絢子

ご入学・ご進級おめでとうございます。

うららかな春の日差しのもと、草木が芽吹きはじめる生命力あふれる季節となりました。新年度のはじまりにあたって子供たちは、期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな子供たち一人一人の心と体の成長を支えるために、安心安全でおいしい給食を提供していきます。これから１年間、給食をとおして「食」について楽しく学んでいきましょう。

アレルギーの対応について

足立区のアレルギー対応マニュアルに従い、対応いたします。除去食※のみの対応とし、代替食は行いません。除去対応ができない場合は、家庭から弁当を持参していただきます。家庭からの弁当の保管・提供に関しては、学校からの説明を受け、確認していただきます。（代替食は手を加えずに提供することになりますのでご理解願います。）

足立区では令和２年度より、安全性向上の観点からアレルギーの原因食物を除いた「除去食」を、これまでの個別対応から完全除去対応に変更することになりました。（例:牛乳除去の児童は牛乳の使用量にかかわらず、飲用牛乳やパン、シチューなど牛乳が含まれる全ての料理を提供しません。）完全除去対応とは以下のどちらかとなります。

① ほかの児童と同じ給食を提供する。
② アレルギー原因食物を完全に除いた「除去食」を提供する。
　※使用可能な量、加熱の有無など食べられる範囲まで個別に対応することは行いません。

また、除去対応をするお子さんは誤食を防ぐ為、全ての給食において「おかわり」ができません。ご理解、ご協力をお願いいたします。

※除去食：献立で使用する食材から、アレルギーの原因となる食材を除いて提供すること。

足立区の学校給食

足立区の学校給食は、できたてを食べてもらえるように、各校の給食室で作っています。また、行事食や郷土食などの季節を感じる献立や地場産物を使った献立で地域との関わりを感じることができるよう心がけています。集団生活の中で友達と一緒に給食を食べることにより、子供たちは初めての料理も食べてみよう、苦手なものにも挑戦してみよう、食べてみたらおいしいね、バランスよく食べるのは大切だね、とさまざまなことを学んでいます。

毎日の学校給食は、子供たちにとって「生きた教材」となっています。

安全・安心でおいしい給食のために

★安全な食材を購入しています。

・野菜、果物、肉類などの食材は、できる限り国内産のものを使っています。
　また、各学校のホームページでは産地を公表しています。
・できる限り無着色、無添加の食材を使っています。

★自然の味を大切にし、薄味を基本としています。

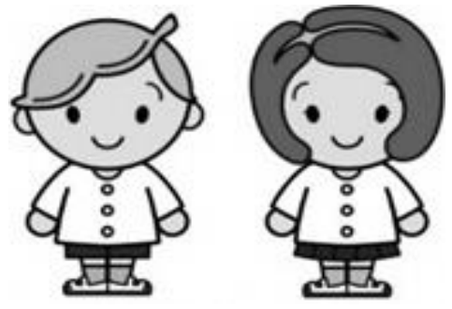
・だし汁、スープは献立に合わせて、鶏がら、豚骨、削り節、煮干し、昆布などからとっています。化学調味料は使用していません。

★衛生に気をつけています。（食中毒などの予防のため）

・すべて当日に調理しています。
・果物や一部の食材（飲用牛乳、ヨーグルト、マヨネーズ等）を除き、すべての食品に火を通しています。サラダ類もすべてゆでた野菜で、ドレッシング等も加熱しています。

★すべて手作りし、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちにを心がけています。

・調理済みの加工品（コロッケ・シュウマイ・ゼリー等）は使用せず、すべて手作りしています。



そうだ、野菜を食べよう
あだち ベジタベライフ