

もぐもぐタイムズ

【小学校版】

福生市学校給食センター
令和4年度 4月号



ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間、よろしくお願い致します。



新しい生活様式を踏まえた給食時間の約束

<p>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p>	<p>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p>	<p>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。</p>
<p>マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしまいましょう。</p>	<p>姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p>

栄養管理と献立作成



福生市が献立を作成しています。調理業務はハーベストネクスト株式会社に委託しています。



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ給食を実施します。

衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。 ※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。 ※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p>
-----------------------------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------------

給食センターからのお知らせ
福生市ではプラスチックごみ削減の観点から、令和4年4月よりストローレスパックで牛乳を提供します。学校では低学年を中心にパックを開ける練習をしました。1年生がいる御家庭でも機会があれば紙パック飲料などでお試しください。

今月の地場野菜(使用予定)
【福生市】きゅうり・だいこん
【羽村市】ほうれんそう・長ねぎ
【瑞穂町】こまつな・長ねぎ

もぐもぐタイムズ

【中学校版】

福生市学校給食センター

令和4年度 4月号



ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間、よろしくお願い致します。



新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

<p>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p>	<p>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p>	<p>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。</p>
<p>マスクは「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしまいましょう。</p>	<p>姿勢よく、前を向いて静に食べましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p>

栄養管理と献立作成

栄養

福生市が献立を作成しています。調理業務はハーベストネクスト株式会社に委託しています。

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ給食を実施します。

衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康チェックし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。 ※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。 ※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるように、時間を考えて調理します。</p>
----------------------------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------------------------------



給食センターからのお知らせ



福生市ではプラスチックごみ削減の観点から、令和4年4月よりストローレスパックで牛乳を提供します。SDGsの取組として、持続可能な社会のために、私たちが出来ることを考えるきっかけになればと思います。

今月の地場野菜(使用予定)

- 【福生市】きゅうり・だいこん
- 【羽村市】ほうれんそう・長ねぎ
- 【瑞穂町】こまつな・長ねぎ