



# 清原南小学校の学校給食について



## 1. 学校給食の基本目標

- 食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事をするができる。
- 食べ物に親しみをもつことができる。
- 食べ物の名前が分かる。
- 食事を作ってくれた人に感謝する。
- 正しい箸の使い方や食器の並べ方が分かり、給食の準備や後片付けができる。
- 自分の住んでいる身近な土地で採れた食べ物を知る。(地産地消の推進)



## 2. 本校の給食について

- ◇米飯は、週4回実施
- ◇パンは、週1回(水曜日)実施
- ◇麺類も月に1回程度実施
- ◇給食費は、月額5,100～5,300円(低・中・高で±100円)
- ◇お弁当の日・おにぎりの日



11月11日に「おにぎりの日」を実施、12月4日には「清原地域学校園統一お弁当の日」を実施。

家庭との連携を図った「お弁当の日」を目標とし、親子で食に関する関心を高め、望ましい食習慣を身に付けられるようにしている。今年度も昨年度に引き続き、「苦手な食材を取り入れて、バランスのとれたお弁当を作ろう!」というテーマを設定。

◇昨年度より開始

毎月10日に「目をまもろう献立」、毎月18日に「いい歯献立」を考案・提供。

～目をまもろう献立～



～いい歯献立～



### ◆給食の残菜

きのこが入ったおかずや煮豆、焼魚、野菜のおかず(ソテーや野菜いためなど)が多く残る傾向がある。

⇒メニューが洋風に偏らないようにするとともに、和食や噛み応えのある料理を取り入れるようにしている。また、残りの多い料理についても何度か提供し、食べ慣れるようにしている。

## 3. 食育について

\*宇都宮市内全ての小中学校と学校給食センターに学校栄養士を配置し、「地産地消」・「米飯給食」・「食物アレルギー対応」などに力を入れている。

\*宇都宮市の特産品や文化など宇都宮の良さを知ることを目的とした「宮っ子ランチ」を毎月実施。

\*県産・市産の食材を中心とした「地産地消強化週間」を年2回実施。



## 4. 食事のマナーについて

「心を込めて挨拶をする」・「食器具を正しい持ち方で使う」・「食べ物を口に入れて話さない」・「食事時間にふさわしい話をする」・「正しい姿勢で食べる」・「食べながら立ち歩かない」・「食べ終わったあと、静かに休息をとる」など、給食の場を通して基本的なマナーを教えている。

また、11月4日の「姿勢の日」には、よい姿勢のイラストが包装にプリントされた海苔を提供し、児童へ啓発を行った。



## 5. 食物アレルギー対応

現在、本校には医師の診断による食物アレルギーを有する児童は31名在籍。

(全校生の約8%)

宇都宮市教育委員会の方針により、「そば・ピーナッツ・くるみ・キウイフルーツ・生たまご」は給食に使用しないこととなっているため、本校での給食での対応者は15名である。

乳・魚介類(魚卵含む)・野菜類・木の実類・果物類のアレルゲンに対応。近年では、木の実類(特にくるみ)や魚介類(特にえび、いか)がアレルゲンの児童が増えている。

アレルギー対応食については、給食室で専用のお碗やお皿に配食し、専用のトレイにのせ、ワゴンの引き渡しの際に調理員が説明を行っている。その際、教職員が対応食の確認をし、教室では一番初めに対応児童へ渡すことを徹底している。

※ エピペントレーナーを使用した実技研修及び、食物アレルギーの職員研修を年度初めに実施し、全職員で対応可能な体制をとっている。

## 【給食時間の児童の様子】



🍱おにぎりの日

いい姿勢の日の様子👉



👉宮っ子ランチの日の放送の様子

令和7年度 学校給食委員会