

# 4月 給食だより

北海道岩見沢高等養護学校

( 月 ) ( 火 ) ( 水 ) ( 木 ) ( 金 )

<p>ご入学・ご進級おめでとうございます</p> <p>栄養価を満たすことはもちろんですが、体も心も育み、元気で健やかに成長できるように、安心・安全でおいしい給食を作っていきます。</p> 		<p>8日</p> <p>わかめごはん 牛乳 トックスープ チャプチェ (662kcal)</p>	<p>9日 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">入学・進級祝い</span></p> <p>ミートソース スパゲティー 牛乳 ミモザサラダ ハバロア (863kcal)</p>	<p>10日</p> <p>カレーライス 牛乳 ツナサラダ (954kcal)</p>
13日	14日	15日 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">旬の日</span>	16日	17日
<p>ごはん 牛乳 むらくも汁 スタミナ納豆 塩昆布和え (671kcal)</p>	<p>コッパン 牛乳 チョコクリーム クリームシチュー 枝豆サラダ (735kcal)</p>	<p>ごはん 牛乳 旬みそ汁 ほっけのから揚げ 五目きんぴら (815kcal)</p>	<p>けんちんうどん 牛乳 のり和え (694kcal)</p>	<p>鶏そぼろ丼 牛乳 もずくスープ からし和え (811kcal)</p>
20日	21日	22日	23日	24日
<p>とりめし 牛乳 みそ汁 煮物 (789kcal)</p>	<p>セルフフィッシュ サンド(コッパン、白身フライ) 牛乳 きのこスープ グリーンサラダ (712kcal)</p>	<p>ツナピラフ 牛乳 豆腐スープ コールスロー (727kcal)</p>	<p>しょうゆ ラーメン 牛乳 大根サラダ (705kcal)</p>	<p>ごはん 牛乳 沢煮椀 焼き魚 ごまみそ和え (738kcal)</p>
27日	28日	29日	30日	<p><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">旬みそ汁について</span></p> <p>月に1回、旬の野菜を使ったみそ汁を提供します。どんな野菜か考えてみてくださいね。 お楽しみに～☆</p>
<p>ごはん 牛乳 いも団子汁 春野菜と 豚肉の炒め物 (786kcal)</p>	<p>うぐいす豆パン 牛乳 ミネストローネ スパイスチキン (726kcal)</p>	<p><span style="color: green; font-weight: bold;">昭和の日</span></p> 	<p>春野菜の ペパロンチーノ 牛乳 コロケ フルーツポンチ (755kcal)</p>	

※ 材料購入の都合により、献立の一部を変更する場合があります。

※ 献立のエネルギーは予定で計算したものです。実際には多少異なることがあります。

# 岩見沢高等養護学校の学校給食について







ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食は成長期にある生徒たちが栄養バランスのとれた食事を、友達や教職員と一緒にとりながら、心身の健康の増進を図る目的で実施されます。

今年度も成長期にある生徒たちの健全な成長を願い、安全な給食作りと食育の充実に努めていきますので、よろしくお願いいたします。

## 食に関する指導の目標

<p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p> 	<p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>食べ物を大事にし、食料の生産に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p> 	<p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p> 	<p>各地域の産物、食文化や食に関する歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p> 

## ☆毎日の給食作りについて☆

毎日食べる主食は道内産を使用しています。

- ・パンは岩見沢市内の障がい者福祉サービス事業所「パン工房春いろ たのしいどう」のパンを使用しています。「春いろ」のパンは100%岩見沢産小麦粉キタノカオリを使用しています。
- ・米は空知管内産「ななつぼし」を使用しています。
- ・ゆで麺（うどん ラーメン）は、道産小麦粉95%（強力粉5%）で作られたものを使用しています。



## ☆食育について☆

毎月設定されている「給食の指導目標」をもとに、主に給食時間を活用し全職員で食育を行います。また、学校給食は食育の「生きた教材」と言われています。学校給食が「生きた教材」として活用されるよう、今年度も **地場産物給食の日** **旬献立の日** **郷土食献立の日**などを設定し実施していきます。

# 🍷🍴🍲🍷🍴🍲🍷🍴🍲🍷🍴🍲 学校・寄宿舍給食について 🍷🍴🍲🍷🍴🍲🍷🍴🍲

## 献立について

- 美味しく・栄養バランスのとれた食事内容になるよう、献立作成をしています。
- 季節の行事食や、郷土料理・外国料理などを取り入れ、食の幅を広げられるような献立作成を心がけています。

## 食材について

- 安全性が確保されているものを使用しています。
- できるだけ、国内産・道内産の食材を使用しています。



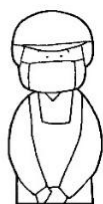
## 衛生管理について

◎「学校給食衛生管理基準」に基づき、食中毒や異物混入、アレルギー事故などに十分注意し、調理を行っています。

- 白衣・帽子・マスクなど衛生的な身だしなみを徹底しています。
- エプロンは作業ごとに付け替えています。(下処理用、調理用、盛り付け用に分かれています。)
- 調理器具も作業ごとに取り替えています。
- 野菜の使用については、食中毒予防の観点から、原則として加熱調理を行わなければなりません。生で使用する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒剤は流水で十分に洗い流します。本校では、ミニトマトと果物のみ生で使用しています。消毒には、次亜塩素酸ナトリウムを使用しています。決められた濃度に希釈し、決められた時間浸漬しています。その後、十分洗い流し提供をしています。食堂で使用するテーブルふきんも消毒しています。
- 加熱温度は、中心温度75℃以上、1分以上(ノロウイルス汚染のある恐れのある食品は85℃~90℃で90秒以上)を確認し、すべて記録しています。
- 給食では、お刺身や生のお寿司を出すことはできません。
- 調理後2時間以内に食べられるよう、時間配分を考えて調理を行っています。
- 学校薬剤師が学期ごとに厨房内を点検し、指導・助言を受け改善を行っています。



今年度も1年間  
よろしくお願いいたします



## 岩見沢高等養護学校の食堂の使い方について

○残菜は3つあるバケツに入れてください。

○はしとスプーン類は分けて、たらいに入れてください。

○食器は残菜をきれいに取りのぞいて、カウンター横の食器下げ場の水槽に入れてください。手が届かない場合は、水槽のへりに置いてください。へりに置かれた食器は、水槽に手が届く人が協力して水槽へ入れるようにしましょう。食器を投げ入れず、丁寧に扱ってください。

○牛乳パックはかさばるのでできるだけつぶして、カウンター前にあるごみ箱に捨ててください。ストローやパンの袋などのごみも同じごみ箱に捨ててください。

○介助皿や介助はし、はさみ、持参の食器などは、使用后、カウンターにある専用の返却トレーに戻してください。水槽の中へ入れないように注意してください。



残菜を入れるバケツとはしやスプーンを入れるたらいは、2か所に設置しています。どちらに入れても大丈夫です！



食器は、水槽へ入れてください。※手が届かない場合は、へりに置いてください。へりに置かれた食器は、水槽に手が届く人が協力して水槽へ入れるようにしましょう。

介助皿や介助はし、はさみ、持参の食器などは、カウンターにある専用の返却トレーまで戻してください。