

「副食」

① 衛生

当日調理を原則とし、調理後2時間以内に食べられるようにしています。

食中毒予防対策として、日常衛生点検をチェックしながら加熱調理（90℃以上、1分以上）を2献立（一部3献立）で行っています。

② 献立と調理

文部科学省の栄養基準量や食に関する指導の年間計画をもとに、子どもの食生活や地域の栄養摂取状況などを考えて作ります。食品はできるだけ季節のもの、地場産物を取り入れ、多くの種類を使うように心がけています。また、嗜好上好まれない食品やかむことの大切さを知ってもらえるような食品もあえて献立の中に組み入れています。

子ども時代にいろいろなものを食べる経験をしておくことが、大人になってから健康な食生活を営むための基礎となるからです。

また、食品そのものの味を知る、また生活習慣病予防のためにも薄味で手作りを心がけています。

③ 食品添加物

検査証をもとに検討し、なるべく入っていないものを使うように努めています。

肉については国産品を、油やしょう油は遺伝子組換えでないものを使用しています。

（給食物資選定委員会）

④ ふれあい給食

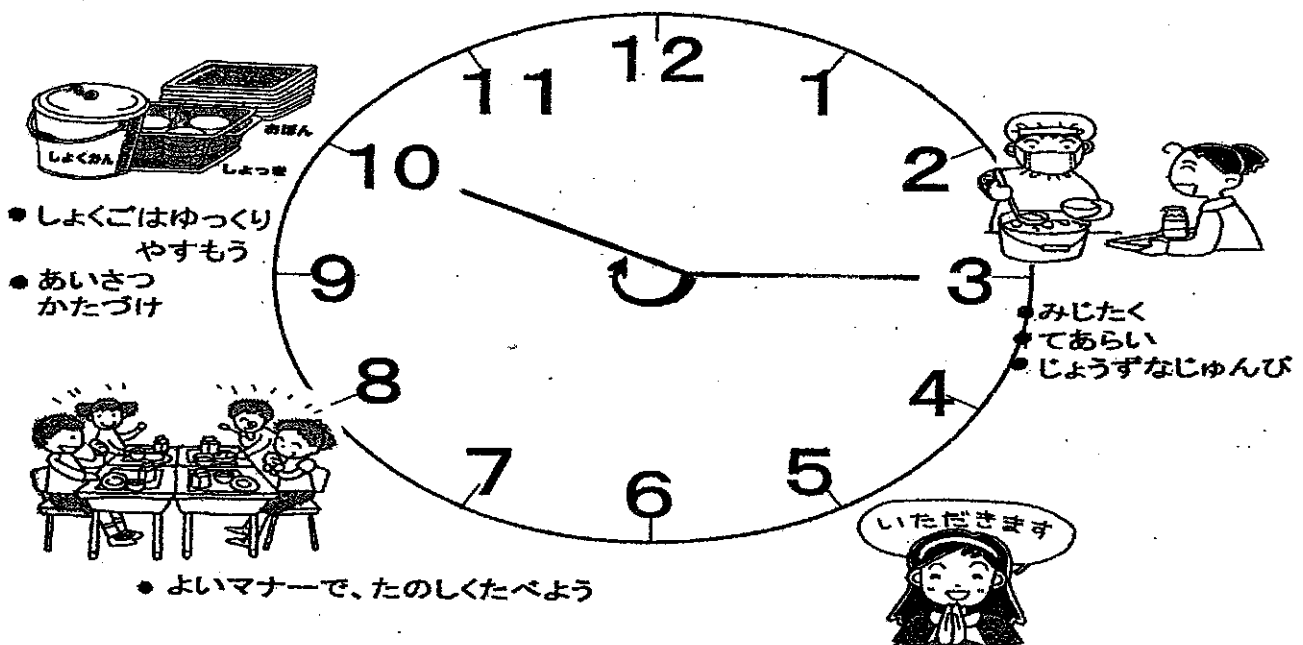
一年生が他学年と仲よくなるため、給食を一緒に食べる、ふれあい給食を実施しています。

級外の先生も、ゲストに呼んでいっしょに会食します。

給食週間にリクエスト献立を予定しています。

5 給食時間

12:15~12:50（45分間）



6 給食費

① 年間給食回数 184回

② 一食あたりの給食費

1ヶ月の給食費（3,900円）×11ヶ月÷184回＝233円（含む消費税）