

5月 給食だより

♪ 1年生の給食が始まりました。

新学期が始まって、数週間が経ちました。
2年生から6年生は、4月11日から給食が始まりました。昨年度と変わりなく、よく食べてくれています。
初日の給食は、《牛乳・カレーまん・あんかけうどん・茎わかめの炒り煮》でしたが、残りがほとんどありませんでした。

1年生の給食も4月18日から始まりました。
給食が始まる前には、各クラスで栄養士が《給食がはじまるよ》という食育(*1)を行いました。

*1 給食の約束や手洗いの大切さ・白衣の話・「いただきます・ごちそうさまでした」の意味・実物のお盆と食器を使い、ひとりずつ給食をもらう練習をしました。
五小では陶磁器を使用しているため、食器だけでも重さがありますが、慎重に運んでいました。どの児童も、給食をととても楽しみにしている様子がよくわかりました。

4月18日 初日の給食は……

給食当番の児童は、白衣・帽子・マスクを身につけ、緊張しながら、担任の先生と一緒に配膳室に給食を取りに来ました。当番以外の児童も、手洗いをしっかりと、席について静かに待っていました。
給食当番の児童は、慎重にスープ煮を食器によそったり、牛乳・パン・グラタン・ゼリーを配っていました。
調理員さんも1年生の配膳をお手伝いしました。片付けは、6年生がお手伝いしてくれました。

当日の献立は……

牛乳・ソフトフランスパン・チキンマカロニグラタン
春キャベツのスープ煮・レモンゼリー

ほとんどの児童が、「おいしい」と言って食べていて、おかわりをしている児童も何人かいました。苦手なものがある児童も、頑張って食べてみようとする姿を見せてくれました。
残食は少なく、よく食べてくれています。後片付けも、ゆっくりですが、上手にできました。



配膳室に給食を取りに行きます。



上手に配膳できるかな。

お願い

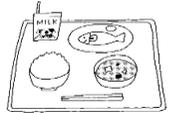
口ふきタオル・ランチョンマットを忘れずに、持たせてください。(毎日清潔なものを。)
ハンカチを忘れて、洋服で拭いている児童をよく見かけます。
ランチョンマットも必ず持たせるようにお願いします。

食物アレルギーのある児童への給食対応について

・本市の食物アレルギー対応は「学校生活管理指導表」に基づき実施します。毎年度の提出をお願いします。

立川市の食物アレルギー対応

1. 安全性を最優先とします。
2. 原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とします。量による対応はできません。
3. 以下の項目に該当する場合、給食の提供はできません。
 - ① 調味料・だし・添加物の除去が必要
 - ② 加工食品の原材料の欄外注記(注意喚起表示)の表示がある場合についても除去が必要である
(例)●同一工場、同一ラインによるもの ●原材料の採取方法によるもの ●えび、かにを捕食していることによるもの
 - ③ 多品目の除去が必要
 - ④ 食器や調理器具の共用ができない
 - ⑤ 油の共用ができない
 - ⑥ その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況



1 調理室での作業について

- ① 調理室内ですべての料理を作っていますので、他の料理にアレルギー物質が入っている場合は、飛散などにより混入する恐れがあります。(小麦粉・ごま・卵など)
- ② 揚げ油は3~4回使用します。
- ③ 調理室の釜、オープン、調理器具、シンク、スポンジなどは洗浄、消毒をして繰り返し使用します。
- ④ 通常食を食べる際の食器、食器は食物アレルギー対応専用ものではありません。

2 食物アレルギー対応について

【対応食品】卵(鶏卵・うずら卵)、乳(牛乳・乳製品)、えび、いか、ごま

【使用しない食品】そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ(はしばみ)、ピスタチオ、ぎんなん、キウイフルーツ、バナナ、マンゴー、アボカド、いくら、たらこ、かに

- ① 対応食品が原因食物である場合 ⇒ 該当するメニューのみ、除去食(代替食)を提供
※メニューによっては、対応食品でもご家庭からの持参となる場合があります。
- ② 対応食品以外が原因食物である場合 ⇒ 家庭から持参
- ③ 立川市の学校給食では使用しない食品と決められているものが原因食物である場合 ⇒ 通常給食
- ④ 食物アレルギー対応がある日は、通常食を含め、おかわりはできません。
- ⑤ 給食提供期間中に新規発症した場合には、一度給食の提供を停止します。再開には医師の診断が必要です。

3. 除去食・代替食について

- ① **【対応食品】**が入る料理は、基本的に除去食を提供します。
※例外:卵、えび、いかの主菜となるとき、代替食を提供します。
- ② 完全除去対応(提供するかしないか)を原則とするため、お子様の食物アレルギーの原因となる食品以外も除去されることがあります。(例:中華丼など)
- ③ 対応食品と対応食品以外に原因食物があり、一つの料理に両方が含まれる場合は、家庭からの持参となります。
(例:豆腐入りかき玉汁など)

4 対応の流れについて

- ① 学校生活管理指導表をもとに、保護者と学校関係者(学校長・副校長・担任・養護教諭・栄養士)が面談を行います。
- ② 学校に設置されているアレルギー対応委員会と栄養士は、アレルギー面談の結果を踏まえ、対象児童に応じた具体的な対応内容を検討し決定します。
- ③ 決定した具体的な対応内容を保護者に伝え、了解を得ます。
- ④ 決定した具体的な対応内容を全ての教職員間で共有できるように周知します。