

きゅうしよくだより

令和8年4月号（小学校）
昭島市学校給食共同調理場
Tel 042-541-8041

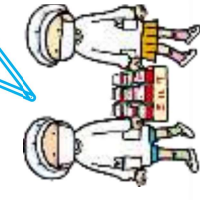


御入学、御進級おめでとうございます。子どもたちの健やかな成長の糧となるように、安全・安心な給食作りに努めてまいります。給食運営への御理解と御協力を、よろしくお願いいたします。

学校給食の7つの目標

昭和29年に「学校給食法」が制定されて以来、学校給食は教育活動の一環として実施されてきました。昭島市では、次に示す「学校給食の7つの目標」を達成する「食育の教材」となる学校給食の提供を目指してまいります。

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食事に正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協働の精神を養うこと。	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについて理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	毎日の献立のねらいは、学校へ配布している「こんだてメモ」を通して発信していきます！



4月の給食目標は、「**上手に配ぜんをしよう**」です。1年生は、給食の開始前に、配ぜんの仕方や給食の決まり事について習う機会があります。2年生以上の在校生も、新しいクラスでのルールを確認しましょう。



昭島市の学校給食について

★学校給食で使用する食品

昭島市では、食品表示法でアレルギーを含む食品に関する表示が義務付けられている特定原材料と、表示が推奨されている食品のうち、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、バナナ、マカダミアナッツ、ピスタチオは、献立で使用していません。このうち表示義務のある食品は、原材料表示を確認し給食では使用していません。また、表示が推奨されている食品は、表示がない場合もあるため、完全に含まれていないことを保証するものではありません。上記以外の食品では、たらかは使用しません。種実類については、ごま・栗・カカオは使用します。

学校給食で使用する食品で食物アレルギーがある方は、詳細な献立表をお渡ししますので栄養士等にご連絡ください。なお、詳細な献立表は、昭島市公式ホームページにも掲載されております。

原材料としては使用していないにもかかわらず、食物アレルギーの特定原材料が意図せず最終製品に混入されてしまうことがあります。

- ① 食品の製造工場内では、食物アレルギー物質を含んだ食品を使用・製造していることがあります。
- ② 小魚類、海藻等の海産物は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。
- ③ かまぼこ等の原料になる魚は、えび、かにを食べています。
- ④ 給食の調理器具類や揚げ油は、共用しています。（食物アレルギー対応給食専用調理室では専用器具を使用します。）



★食物アレルギー対応給食

食物アレルギーにより、学校給食が一部食べられない児童・生徒に対し、5品目を使用しない別献立による小・中学校共通の食物アレルギー対応給食を提供する制度です。

【対象の5品目】

卵、魚卵、牛乳・乳製品、えび、小麦

【申請方法】

「食物アレルギー対応給食実施要綱」に基づき申請していただきます。
申請を希望される方は栄養士、養護教諭又は担任教諭にご相談ください。

★飲用牛乳の提供停止

食物アレルギー等により、学校給食の牛乳が飲用できない児童・生徒については、下記の方法でお申し出ください。

【申請方法】

- ① 担任教諭に申請することを申し出てください。
- ② 担任教諭から申請書をお渡しいたします。
- ③ 申請書に必要事項を記入し、担任教諭に提出してください。
- ④ 申請が承認されると、学校長より保護者宛にその旨が通知され、申請した翌月から対応します。

※一度申請すると進級しても継続されますので、毎年申請書を提出する必要があります。

ただし、昭島市内の公立中学校へ進級する時は、申請が必要です。

※食物アレルギー、乳糖不耐症等、牛乳を飲用することで、体調不良を起こす場合のみ対象となります。

※飲用牛乳再開の場合は、担任教諭に申し出てください。担任教諭から再開に係る届出書をお渡しいたします。

