

食育だより

令和5年5月

岐阜市立青山中学校

給食室返却

コロナの緩和により、4月から生徒のみなさんが給食室に入り返却するように変更になりました。給食時間が終わるチャイムが鳴ると、各クラスの給食当番さんがそれぞれ担当のボールや食缶を持って、給食室に返却に来てくれ、給食室に3年ぶりに賑わいが戻りました。生徒会給食委員長さんや給食室担当の給食委員さんが毎日交代で来てくれ、人の流れがスムーズになるように返却のお手伝いを行っています。返却が終わると、生徒会給食委員長さんと当番の給食委員さん、給食調理員さんと給食主任の先生、そして学校栄養職員で向き合い今日の給食の感想を一人ずつ言います。その感想は、給食調理員さんにとって、とても参考になる内容で毎日の励みになっています。この活動は、常時活動として続けていきたいです。



アレルギー対応委員会



4月の初めに、全校職員でアレルギー対応の研修を受けました。学校薬剤師の遠藤先生を講師にお招きして、アレルギーの症例を勉強させていただきました。また、職員全員で呼吸困難になるアナフィラキシーショックに対応するエピペンの使い方を、実際のキットを使い学びました。緊急なことが起きても、誰もが対応していけるようにしています。

5月の献立紹介

※5月18日(木)体育大会と19日(金)体育大会予備日、給食はありません。

- 5月 2日(火) 端午の節句献立
ご飯 牛乳 山菜ごはん アジの香味揚げ 新たまねぎの味噌汁 柏餅
- 5月 11日(木) 鵜飼い開き献立
ご飯 牛乳 アユのごま味噌だれ 角麩の煮つけ 清流汁
- 5月 16日(火) 味の旅 ～高知県～
ご飯 牛乳 カツオのたつた揚げ 小松菜の土佐あえ だるめ汁 ゼリー
- 5月 19日(金) ふるさと食材の日
ご飯 牛乳 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの煮びたし
春どりごぼうの味噌汁 納豆
(米 牛乳 豚肉 大根 太もやし 油揚げ にんじん 赤味噌 小松菜 納豆)
- 5月 31日(水) ふるさと食材の日
ご飯 牛乳 郡上味噌けいちゃん つき大根の炒め煮 かきたま汁
(米 牛乳 赤味噌 郡上味噌 太もやし 大根 油揚げ 豆腐 花麩 ほうれん草)

(献立について)

- ◇米は、岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。

