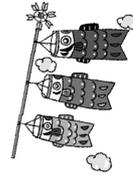


給食だより 5月号

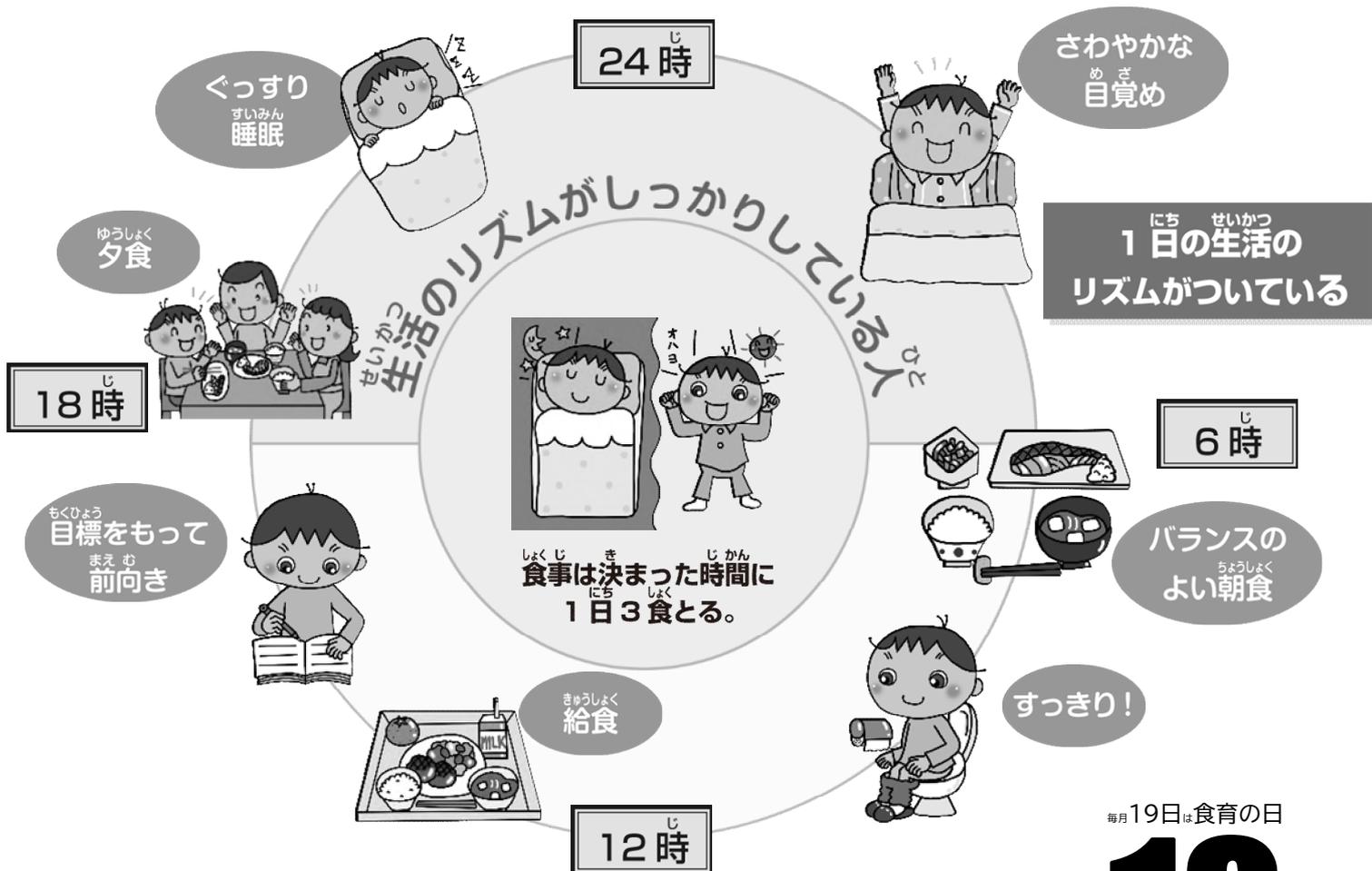


令和5年5月11日
大和市立林間小学校

新学期が始まって1ヵ月が過ぎました。暖かくなって過ごしやすくなる季節ですが、長い連休もあり、4月からの新しい環境での疲れが出やすくなります。家庭では早めに休み、十分な睡眠をとるように心がけましょう。また朝ごはんは1日の原動力です。早起きして時間の余裕を作り、エネルギーの源となる主食のご飯やパンに主菜と副菜をそろえ、よくかんで食べてから登校しましょう。

まずは早起き&朝ごはんを

私たちの体は、1日の中で一定のリズムに従って活動しています。おなかがすくのも眠くなるのも、このリズムのひとつです。生活リズムが崩れると健康に異常が出やすくなります。早寝・早起き、規則正しく食事をとることは体のリズムをととのえ、維持するためにとても重要です。



毎月19日は食育の日

shokuiku **19**



今月の学校給食からのメッセージは「そうだ、朝ごはんを食べよう」です。

そうだ、朝ごはんを食べよう

大和市学校給食の食物アレルギー対応について

文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、大和市でも「食物アレルギー対応の手引き」を作成し、安全を最優先に対応しています。

食物アレルギーの対応は、児童生徒の適切な栄養価摂取のため、また、学校生活上の様々な配慮を適切に行うため、原則として医師の指示により、アレルギーの症状に応じてレベル別の対応を行っています。

～レベル別対応～

レベル1：詳細な献立表対応 (基本対応)



保護者配布用献立表より詳細な、献立ごとの材料が記載された献立表を配布します。

レベル2：弁当持参対応 (一部又は一食分)



アレルギーの重症度によって、給食が食べられない場合は、お弁当を持参します。

加工品や調味料、冷凍食品等の原材料については、市内一括管理し、ホームページで公開しています。

食物アレルギーの
ホームページはこちら ⇒



※学校給食は大量調理のため、食べられるか・食べられないかの対応のみです。
(「〇〇gのみ食べられる」「ちょっとなら大丈夫」は食べられないと考えます)。また、微量(調味料の原材料や注意書きレベル)でも症状が出てしまう重篤なアレルギーの方は、安全な給食を提供できないため、お弁当対応をお願いしています。

<原材料・調理場内でのコンタミネーションについて>

◆コンタミネーションとは・・・

「原材料として使用していないにも関わらず、特定原材料(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)等が意図せず混入してしまうこと」



大和市イベントキャラクター ヤマトン

学校給食では、一般に流通している食材を使用しており、食品衛生法の表示義務がない微量な混入については、把握することができません。また、アレルギー室の整備と専用器具等の整備がなく、調理場内で常に様々な食品を取り扱っており、食材間の器具の共有を行っています。そのため、コンタミネーションが絶対にならないとは言える環境にありません。必ず主治医の指示にしたがい、学校とご相談の上、給食を食べることができるのかご判断いただきますようお願いいたします。