

学校給食のごあんない

●川崎町では、小・中学校(9年間)の給食を提供しています

・主食

週3日は米飯です。週2日はパンとなっています。
(1ヵ月に1週は、米飯が4日、パンが1日となります)

・牛乳

200mlが、毎日付きます。

・おかず

煮物・和え物・蒸し物・揚げ物・汁物・麺類などを組み合わせています。食材も小松菜・たけのこ・白菜など地元の野菜を積極的に取り入れています。また、魚類・海藻類・豆類を積極的に使うことで、カルシウムや鉄分など不足しがちな栄養素が取れるように献立を工夫しています。

季節のくだものや行事食を取り入れています。



小中学生、それぞれに応じた栄養バランスの献立

- ・栄養教諭が、旬や季節の行事、郷土や各国の特色ある食をとりいれながら、献立を作成しています。
- ・小中学生それぞれに必要な栄養価に沿って、1ヵ月単位で献立を考えています。

食育の推進

- ・給食を通じて、食の大切さを学習してもらおうと献立表に栄養とからだの関係、食生活に関する様々な情報を「食育だより」として発信しています。
- ・栄養教諭が、学級で授業に参画しています。

安心、安全な食材とおいしさの追求

- ・牛乳は福岡県産、お米は川崎町産を使用。ごはんは、給食センターで炊いています。
- ・食材は国産が原則、量にもよりますが地元産のものを多く取り入れるようにしています。

厳しい衛生基準

- ・国の学校給食衛生管理基準に基づき、調理を行っています。
- ・民間による調理員が徹底した健康管理等の衛生管理を行いながら、おいしく調理しています。

食物アレルギーがある子どもさんをお持ちの保護者の方へ

- ・川崎町では「食物アレルギー」のある児童・生徒の「特定の食品」の除去を必要とする場合について、医師の診断と指導に基づいて、可能な範囲で「食物アレルギー対応給食」を提供することとなりました。
- ・食物アレルギー対応給食を希望する場合、意向調査表に記入いただき申請をしていただきます。入学予定の学校と栄養教諭との面談などを行います。
医師の診断が必ず必要となります。希望に沿えない場合もありますことをご了承ください。