

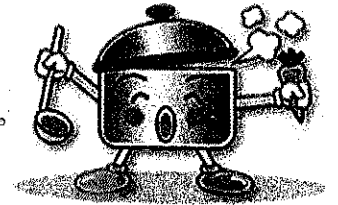
保護者 様

伊勢市教育委員会事務局
学校教育課



伊勢市の学校給食について

ご入学、ご進級おめでとうございます。心よりお慶び申し上げます。
新学期を迎えるにあたり、伊勢市の学校給食の概要についてお知らせします。



1 学校給食の目標（学校給食法より抜粋）

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、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。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 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の理解を深め、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。
- 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。
- 我が国や各地域の優れた食文化についての理解を深めること。
- 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。

2 献立について

学校給食は、様々な食に関する学びを伝えるための「学校教育の一環」として実施し、献立は、文部科学省の「学校給食摂取基準（平成30年8月一部改正）」に基づき作成しています。

単なる栄養摂取のためだけでなく、地元の食材、郷土食や行事食を取り入れ、かつお節や昆布でだしを取るなど素材を生かした「手作り給食」を実施しています。

《主食》

【米飯：月・火・水・木曜日の週4回】

米飯は、麦入りご飯です。（精麦5%混入）

五目ごはん、チキンライス、ちらしずし、わかめごはん、豆ごはんなどを取り入れています。

※伊勢市産米「コシヒカリ」を使用しています。

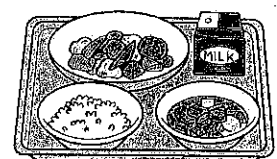
【パン：金曜日】

コッペパン、小型パン、黒糖パン、米粉入りパン（米粉50%+小麦粉50%配合）などを取り入れています。

※三重県産の小麦粉（ニシノカオリ）を30%使用しています。

※平成23年度から米粉入りパンを取り入れています。

※米粉入りパンは三重県産の米粉を使用しています。



《牛乳》

毎日、1本（200cc）を給食時間に出しています。

《副食》

主菜にはたんぱく質の多い食材〔魚・肉・卵・大豆・大豆製品〕を使用し、副菜には無機質（ミネラル）とビタミンの多い食材〔野菜類・芋類・海藻類・種実類（ごまなど）〕を使用しています。

《デザート》

季節のくだもの、ヨーグルト、手作りゼリー、フルーツポンチなどを取り入れています。

3 給食費について

区分	区分	月額	回数
小学校	低学年 (1~3年)	4,300 円(4~7、9~2月分) 4,360 円(3月分)	185 回/年
	高学年 (4~6年)	4,400 円(4~7、9~2月分) 4,470 円(3月分)	185 回/年

4 給食食材の安全・安心について

安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、国産食材の使用を基本としています。加工品などについては品質・産地・原材料等の確認を行い、安全確保に努めています。

また、使用食材の中でも野菜や魚介類については、地産地消を推進し、できる限り伊勢市近郊産や三重県産のものを使用しています。

5 衛生管理について

各小学校での調理にあたり、ドライシステム及びドライ運用にて衛生管理の徹底を図ることに努めています。

※ドライシステム：床に水が落ちない構造・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。

※ドライ運用：床に水を流す方式の調理場においてもドライシステムと同様に床が乾いた状態で使うこと。

6 食物アレルギーを持つ児童について

伊勢市においては、文部科学省の手引きに基づき、「学校におけるアレルギー疾患対応の手引き」を作成しており、食物アレルギーを持つ児童に対して安全性を最優先に該当アレルゲンを除去、一括調理をした除去食を提供しています。アレルギー原因食品のうち、そば、山芋、ピーナッツ・くるみ等ナッツ類、貝類、キウイフルーツについては給食の食材として使用しません。(同一ラインで製造される加工品などのコンタミネーションについては、この限りではありません。)

食物アレルギー反応、特にアナフィラキシー反応を起こさないために、医師・家庭・学校の連携を大切にし、対応しています。

なお、食物アレルギー対応食の提供については、医師の診断書等の提出が必要となりますので、ご理解ご協力をお願いします。

※ 除去食：アレルギー原因食材を除去して提供します。

一括調理を行うため、該当アレルゲン以外の食材も除去対応となることがあります。

7 欠食の取扱いについて

病気・けがの入院等により連続して長期欠席することを予め届けていただいた場合、欠食の取扱いが可能となることがありますので、学校へご相談ください。

なお、衛生管理及び事故防止のため、給食で提供するものを持ち帰ることはできません。

8 その他

台風接近時の暴風警報発表が予測される場合や、降雪の影響で給食食材が届かないなどの緊急の場合は、通常献立から非常用献立（スパゲティ献立）に変更することがあります。また、不測の事態に備えて温めなくてもおいしく食べられるヒートレスカレー（レトルト）を常備しています。

