

食育通信



令和7年4月号
喜界町防災食育センター

ご入学・ご進級 おめでとうございます

令和7年度がスタートしました。本年度も安心・安全でおいしい給食をめざし、防災食育センター職員一同心を込めて作ります。よろしくお願ひいたします。

喜界町の給食について

喜界町防災食育センターは、通常は小学校2校・中学校1校・幼稚園2園の給食を作り、災害時は避難所となり炊き出し等を行う施設として、平成29年に完成しました。

本年度は、約600食分を調理員12名と配送員2名で提供しています。

主食

1週間のうち、ごはん4回、パン1回です。パンは、学校給食用に作られたもので、冷凍で届きます。米は、県内産の「あきほなみ」や「なつほのか」を使っています。



牛乳

毎日つきます。カルシウムを多く含む牛乳は、成長期の小・中学生にとってほしい食品の一つです。中学生の牛乳は、6月から10月の期間、250ccになります。

おかず

学校給食の栄養摂取基準を満たしたバランスの良い献立になるよう努力しています。限られた時間のなかで衛生面に配慮しながら給食を作っています。喜界島の食べ物もできるだけ使うようにしています。

食物アレルギー対応について

食物アレルギーのために食べられない食品がある人は、医師の診断のもと除去食や代替食の対応となります。学校を通じて防災食育センターにお知らせください。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』といわれます。「食」という漢字の成り立ちとは少し異なるようですが、食の大切さをとてもよく言い表していると思います。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性などを身に付けていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下、7つの目標を達成できるような給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行っています。



給食のきまりを身に付けよう!

給食の準備は食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面に気をつけて行うことが大切です。食べた後の片付け方についてもあらためて確認してみましょう。



のびたつめと指のすきまにはごみがたまりやすくなります。



トイレをすませ、せっけんでしっかり洗いましょう。



髪をぼうしから出しません。長い髪の方は後ろでまとめます。

ハンカチ



清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。



衛生的に扱います。ゆかの上ではたたみません。



鼻までしっかりおおいます。

