

がっこうきゅうしょく 学校給食について知ろう!

ご入学・進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年が始まりましたね!
給食センターでは、今年もみなさんが心も体も健康に育つように、「安心・安全でおいしい給食」をとどけられるようにがんばります。よろしくお願いします。

給食には、たくさんの学びが詰まっています……



栄養バランス
食文化
よりよい人間関係の形成
食品の種類や特徴
食事の喜び・楽しさ
感謝の心
世界の食文化
食料の生産・流通・消費
食に関する知識・理解・関心
日本の伝統行事と行事食

給食当番は身支度も大切な仕事です

- ★つめは短く切りましょう
- ★石けんでしっかり手洗いをしましょう
- ★マスクをきちんとつけましょう



- ★ぼうしは髪の毛が出ないようにかぶりましょう
- お願い
お子さんが白衣などを
持ち帰った際に洗濯をお願いします。

手洗い、 きちんとできていますか?



○でかんだ部分は、洗い残しやすいところです。
○の部分もしっかり洗いましょう!

わらびし がっこうきゅうしょく 蕨市の学校給食について

市内10校(小学校7校・中学校3校)の約4900人分の給食は、錦町にある『蕨市立学校給食センター』で作っています。

蕨市では、学校給食7つの目標を踏まえながら、蕨産の農作物を積極的に取り入れたり、「学校給食のメニューづくりにチャレンジ」で、児童・生徒の考えた献立を取り入れる等の取り組みを行っています。

学校給食食材におけるベニコウジ色素の使用について

すでにお聞き及びのこととは存じますが、2024年3月22日に小林製薬株式会社から紅麴原料による健康危害の開示がなされました。

蕨市の学校給食についても「ベニコウジ色素」を使用している食材が一部あるため、納入業者に調査を依頼しておりましたが、その後の調査の結果、当該業者より納入している商品は、小林製薬株式会社製造の紅麴原料は使用していないことを確認しましたので、御報告いたします。

今後の食材使用につきましても、品質管理に細心の注意を払い、安心安全な給食の提供に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

