

# パクパク通信 4月号

令和8年4月20日

文責：栄養教諭 御厨 千恵  
※この「パクパク通信」は、山田小の中川と  
海老津小の御厨が担当しています。

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、成長期の子どもたちに必要な栄養を  
考え、提供しています。衛生管理を徹底し、安全・安心でおいしい給食づくりに努めて  
います。また、給食は栄養補給の場であるとともに、望ましい食習慣や食への関心を育て  
る大切な時間でもあります。日々の給食を通して、子どもたちの健やか  
な心と体の成長を支えています。今年度もどうぞよろしくお願い致します。



## 安心・安全な給食を届けるために

岡垣町の学校給食では、子どもたちに安心しておいしく食べてもらえるよう、さまざまな点に  
気をつけて給食を実施しています。

### ① 衛生管理



調理工程ごとに衛生チェックを行い、手洗いや器具の消毒などを徹底しています。安全で清潔な環境で給食を調理しています。



使用水の残留  
塩素濃度の確認

出来上がりの中心  
温度の確認



### ② 食材選定

地場産物や旬の食材を積極的に取り入れ、栄養バランスを考えた献立を作成しています。また、昆布や鰹節などを使い、だしとうま味を生かした味付けも大切にしています。



### ③ 安全性

食物アレルギーへの対応を行うとともに、異物混入防止の対策を徹底し、安全な給食の提供に努めています。

アレルギー除去食  
専用食器の使用



各学校により食器の種類が違います

## 給食室のメンバーを紹介します♪

栄養教諭の御厨・中川です。  
献立作成や給食室の衛生管理、  
食に関する指導などを行います。



今年度もよろしくお願ひします。  
調理員みなで力を合わせて安心・  
安全でおいしい給食を作ります。

