












新型コロナウイルス感染症対応献立表

日	3	4	5	8	9	10	11	12
曜日	水	木	金	月	火	水	木	金
主食	<p>主食をご持参いただくことになります。 裏面におにぎりの作り方を掲載しています。 学びチャンネルで動画もみられます。 この機会に、自分でおにぎりを作ってみよう！</p> 							
牛乳								
おかず	豚汁		生揚げのチャオサイ		カレー		スパゲティナポリタン	
材料	炒め油 豚肉 ごぼう だいこん にんじん ジャガイモ 玉葱 凍り豆腐 水 厚けずり みそ こまつな		炒め油 しょうが 豚肉 玉葱 にんじん みそ こいくちしょうゆ 三温糖 合成清酒 中華スープの素 とうがらし キャベツ こまつな 生揚げ		炒め油 にんにく しょうが にんじん 豚肉 玉葱 ジャガイモ 水 ウスターソース 食塩 白こしょう カレールウ 調製豆乳 とろけるチーズ		炒め油 にんにく 玉葱 ベーコン ハム にんじん エリンギ 青ピーマン スープストック ウスターソース トマトケチャップ トマトピューレ 食塩 白こしょう カレー粉 スパゲッティ サラダ油 食塩	
	★アレルギー対応の関係で、全ての食材料を表記しています。							
	地区別分散登校2回目		地区別分散登校3回目		地区別分散登校4回目		地区別分散登校5回目	

★分散登校のため、公平性を考慮し、2日連続で同じ献立となります。ご理解ご協力お願いいたします。

★主食は今まで、県内で指定された日に指定された主食を注文していました。

今回、新型コロナ感染症に対応するための献立で、「感染リスクの低い個包装のもの＝パン」ということでパンを主食として献立を考えました。しかし、このような考えの、市町村が県内に多く存在しています。本来であれば、この期間もパンを注文できれば良いのですが、現在のパン製造の業者さんで市内全校、全日パンでの対応ができるのか、分からない状況です。また、今まで曜日指定で使用していましたが、分散登校による2日連続使用で、2日連続での配送の手配なども困難になります。それらの全ての状況や発注期限をさまざまな点から考慮した結果、主食を持参していただくことになりました。こちらも併せてご理解ご協力よろしくお願いたします。

～新型コロナウイルス感染症拡大防止のための献立内容と給食提供について～

学校では、給食時間もひとつの教育活動と位置付けられています。

給食当番という役割を果たして、クラスの友人と共に食べるという活動を習慣的に行っていく中で、自分の食行動が変容していくという効果があります。

しかし、コロナウイルス感染症拡大防止においては、これらの給食当番や共食といった部分に高いリスクが存在してしまいます。それらのことを考慮し、自分の給食は自分で整え、盛り付けは、大人である担任の先生が責任をもって行うという管理下で、学校給食を再開します。

また、地域内でクラスター感染などが起こると、いつ何時、学校が休校になってしまうかも分かりません。その際に保護者の方から預かっている給食費、食材をできる限り無駄のないよう、キャンセルができたり、保存できたりできるよう配慮し献立内容を考えました。栄養価としては、不足しがちなビタミン・無機質・食物繊維などがおぎなえるよう配慮しました。

しかし、このような食事形態では、自分と向き合ってよく噛んでたべることができます。そして、胃腸力を高め、免疫力が高まるよう楽しい気持ちで食事をしましょう。この困難に辛抱できたとき、共に食べることの本当の大切さ、ありがたさを身をもって体感できることでしょう。

「一人はみんなのために、みんなは一人のために」、未来の元気な自分たちのためにがんばりましょう。