



給食会だより

平成23年8月発行 静岡県学校給食会浜松支部

旬を味わいたい

各学校では1学期の給食を無事に終え、栄養職員や調理員の皆さん方はほっとされていることと思います。この1学期には、東日本大震災の影響で納入物資の変更や台風接近によって給食が2回中止になるなど例年にない状況がありましたが、それぞれの学校で適切に対応していただきありがとうございました。

夏休みになると、子供たちの食生活が気になります。「夏休み、子供の健康管理」という新聞記事を見付けました。その記事には「学校給食がない日のカルシウム、鉄分、ビタミンAなどの目安量を大きく下回り、貧血などの体調不良を訴える子も多い。給食がなく、間食をしやすくなる夏休みには、タンパク質やビタミン、食物繊維などを積極的に食べさせることが必要」と書かれていました。成長期の子供たちには適度な運動とバランスのよい食事は欠かせません。エアコンのきいた部屋でゴロゴロし、炭酸飲料やスナック菓子などを間食している生活を続けていけば運動能力や体力は低下し、身体の発達にも悪影響が出ることになります。

学校給食は、旬の食材を活用し、食材そのものがもつ味を生かした献立になっています。給食がない夏休みには、各家庭でトマト・キュウリ・ナス・カボチャ・ゴーヤなどの旬の野菜を積極的に食べてほしいものです。現在は、夏の野菜や果物等が1年中スーパーの店先に並び、いつが旬なのか知らない子供たちが多くなっています。子供と一緒に買い物に行き旬の野菜や果物などを教えたり、一緒に調理したりすることも家庭でできる食育のよい機会です。広辞苑には「旬」とは「魚介・野菜・果物などがよくとれて味の最もよい時」とあります。安くておいしい時にたっぷり旬を味わって、心身ともに健康で充実した夏休みにしてほしいものです。

夏休み 元気のもとは 旬の味 (給食会 見夢局)



学校給食会浜松支部事務局の移転について

新浜松市教育会館完成に伴い、学校給食会浜松支部事務局を移転し、新館での業務を8月19日(金)より開始いたします。

<住所> 〒433-8104
浜松市北区東三方町149番地の2
浜松市教育会館2階
<電話番号> 053-482-8751
<FAX番号> 053-482-8752

※ 8月16日(火)～19日(金)は移転作業により、電話・FAX・Eメール等がつかない場合もありますのでよろしくお願いいたします。
※ 8月12日(金)～15日(月)は浜松市教育会館が休館となり、業務は行いません。

お知らせ

- 8月24～30日は、8・9月分の給食物資が配送されます。対応をお願いします。
- 10月分のオンライン受信期間は、8月26日（金）～9月5日（月）16時半。締切りは、9月5日（月）16時半給食会必着でお願いします。
- 8月25日（木）に11・12月分一般物資価格表と8月29日～9月4日青果物価格表・9月分の食肉・砂糖の価格表をeメールにて送信します。（空きの容量がないと受信ができない事がありますので注意してください。）

8月1日の物資調達委員会で紹介した

地場産物を活用した加工品

- ★ かぼちゃコロッケ（浜松産のかぼちゃを使用）
- ★ かぼちゃコロッケ（胡麻入）（浜松産のかぼちゃを使用）
- ★ かぼちゃコロッケ（豚肉入）（浜松産のかぼちゃを使用）
- ★ しらすコロッケ（遠州灘のしらすを使用）
- ★ 桜海老コロッケ（由比産の桜えびを使用）
- ★ みそ糎すり赤（静岡県産主に浅羽の大豆を使用）
- ★ ごまさば小切・澱粉付（遠州灘で漁獲）
- ★ さつま揚げ（舞阪の生のりを使用）
- ★ さつま揚げ（舞阪ちりめんを使用）



物資調達委員会の様子



物資調達委員会は、校長代表2名、市教育委員会担当者2名、市PTA代表2名、市保健所担当者1名、学校栄養職員19名、調理主任4名の計30名で構成され、年間5回開催しています。標準献立で使用する物資について、各業者から出された見本をもとに、成分、味、価格、色、形などについて、委員の皆さんの厳しい目・舌で審査されます。