

給食だより

令和2年度第1号 令和2年7月20日発行

江別市立学校給食センター

センター調理場 TEL 382-5188・FAX 382-5800

対応調理場 TEL 383-8550・FAX 887-6366

地場産野菜レポート



☆生産者さんの畑、見学してきました！！

6月、給食センターの栄養教諭と給食センターの職員で、地場産野菜が作られている現場を見学してきましたので紹介します。今回は給食センターに地場産野菜を納入してくださっている生産者さんのうち、野菜の駅ふれあいファームしのつの宮川さんと、農業生産法人（株）輝楽里さんの野菜を見学してきました。

○ 野菜の駅ふれあいファームしのつ（宮川さん）

野菜の駅ふれあいファームの方々が篠津のやさい直売所で、ここに野菜を納入している生産者さんが、学校給食にも地場産野菜を提供してくださっています。今回はその中の一人、宮川さんの農場におじゃましてハウス栽培を見学させていただきました。



ズッキーニの雄花と雌花をもって説明してくれた宮川さん。

○ 農業生産法人（株）^{きらり}輝楽里

美原にある農業生産法人輝楽里さんにおじゃまさせていただきました。「輝楽里」さんの名前はスーパーの地場産コーナーで目にしたことのある方もいらっしゃるかもしれません。そしてこれはちょっと脱線ですが、野菜の品種の名前が面白いんですよ。例えば、ミニトマト（ラブリーサクラ）、露地アスパラ（スーパーウェルカム）、きゅうり（デキスギナルナル）などなど。

左：玉ねぎの説明をしてくれる常務取締役の藤城さん。案内もしていただきました。
左上：玉ねぎの赤ちゃんです。この後、根切りや乾燥などを経て、よく見る「玉ねぎ」になります。

宮川さん、^{ふじき}藤城さん、お忙しい中、見学にご協力いただきありがとうございました。

今年度は特別メニューが予定されてます

今年度はコロナウイルス感染症に関する緊急経済対策のため、道産牛肉や道産ホタテを使うことができるようになりました。また、食材の寄贈を受けたり、今まで給食に出たことのない食材を使ったメニューが登場する予定です。

○ 野村ファーム北海道（株）さんから寄贈があります。

江別太にある野村ファーム北海道（株）さんから、スイートコーンとカボチャのペーストを寄贈していただくことになりました。スイートコーンは糖度が高く19～20度もあるそうです。（温州（うんしゅう）ミカンで11度くらい）ポタージュなどにして給食に提供される予定です。



社長の中沢さん（左）と統括マネージャーの佐藤さんです。社長さんは野村さんじゃないんですよ。野村ファーム北海道（株）さんは、あの「野村證券」のグループ会社なんです。

※この他、丸メフードシステム（株）さんのご協力で道産牛肉の「^{そうやくろうし}宗谷黒牛」を使用したメニューを予定しています。



ここが知りたい！給食費Q&A



「いつもと違うことが多かったけど、給食費にも影響があるのかな？」

「臨時休校期間中の給食費はどうなるの？」

「食べる回数が変わると給食費はどうなるの？」

などなどいろいろ疑問があるよね！

臨時休校期間中の給食費の扱いはどうなるのかな？



4月は給食を食べた日があるので4月分の額を頂いています。

5月は全校一度も食べた日がないので5月分は頂いていません。

毎月の給食費はどう決めているのかな？



給食を食べる回数が変わったので給食費は変わるよ。

給食の回数はこれからも変わるかもしれないので、

今年の12月まで見極めてから来年3月分給食費を調整するよ。

1年分の給食費は1食単価×年間食数で計算しているよ。

これを12で割り、100円単位で切上げた額が、4月から翌年2月までの1ヶ月の給食費になるよ。

3月分は、1年分から11ヶ月を引いた残りの額だよ。

調整後の来年3月分給食費はいつ分かるのかな？



だから、毎月の給食費は、その月に食べた給食の回数分ではないんだよ。

分かりやすいよう4月から翌年2月まで同じ額になるよう決めているんだ。

調整後の来年3月分給食費の額は来年1月頃お知らせするよ。

給食費はきちんと納付してください！

～給食費の支払いは保護者の責務です～

給食費は、お子さんの口に入る主食・牛乳・副食の購入に充てています。保護者の方が直接負担するものです。

食材の購入に支障がでますので、期限までに必ず納めるようお願いいたします。

毎月第2・第4木曜日に、夜間納入（相談）窓口を開設しています。

分割納入などのご相談はいつでもお受けしています。

【8月から11月までの夜間納入（相談）窓口】

8月13日（木）・27日（木）／9月10日（木）・24日（木）

10月8日（木）・22日（木）／11月12日（木）・26日（木）

開設時間は『17時15分から20時00分』です。

給食費



「夏の応援給食」の給食費も来年3月分で調整予定です。

今後も、給食センターからの文書やホームページでお知らせします。



●令和元年度江別市学校給食会計収支決算報告

令和元年度江別市学校給食会計の決算が、令和2年7月2日（木）に開催された令和2年度第1回江別市学校給食会理事会で承認されました。決算報告は給食センターのホームページに掲載します。

【ホームページアドレス】

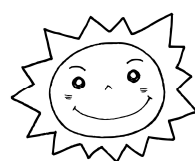
<http://www.city.ebetsu.hokkaido.jp/soshiki/kyushoku>

夏の食生活

令和2年 7月発行
江別市立学校給食センター

夏休みの開始が8月になり、学校は残り3週間ありますが、今年も暑い夏になりそうです。暑いと食欲がなくなったり、つかれやすくなるなど「夏ばて」の症状が出やすくなります。規則正しい生活を心がけ、暑い夏を元気に過ごしましょう。

～暑い夏を元気に過ごそう！



夏の食生活のポイント

ポイント1 早寝・早起き・朝ごはん

元気に過ごすためには、早起きをして朝ごはんを食べることが大切です。また、生活リズムをととのえるためにも毎日続けることが重要です。

朝寝坊&朝ごはん抜きでは、1日のスタートが遅くなり、生活リズムがくずれてしまいます。



ポイント2 上手に水分補給



汗を多くかく夏場は、上手な水分補給が必要です。冷房のきいた室内では、水や麦茶で水分補給しましょう。一方、外遊びや運動する時には、事前や途中でこまめに水分補給することが大切です。

また、汗を多くかいた時には、ミネラルを補給するために、スポーツドリンクを薄めて飲むなどの工夫も必要です。

ポイント3 間食は時間と量を考えて

好きな時間に好きなだけおやつを食べていると、三度の食事が食べられなくなってしまい、夏バテの原因になってしまいます。間食は時間と量を決めるようにしましょう。

また、暑いからといって冷たいものの食べ過ぎ飲み過ぎにも注意！！

不足しがちな栄養素を補うために、ヨーグルトなどの乳製品やビタミン豊富な旬のくだものをおやつにするのがおすすめです。



家庭で気をつけたい

夏場に多い細菌性の食中毒

食中毒の原因となる細菌は、肉や魚、いろいろなものを触る手、まな板やスポンジなど、至るところに存在している可能性があります。家庭での食中毒予防は、そのような食中毒の原因菌を食品の購入から調理して食べるまでの過程で、「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。



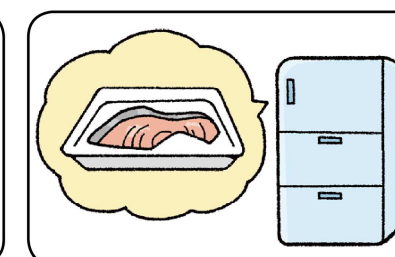
◆◆◆食中毒予防の3原則◆◆◆

つけない



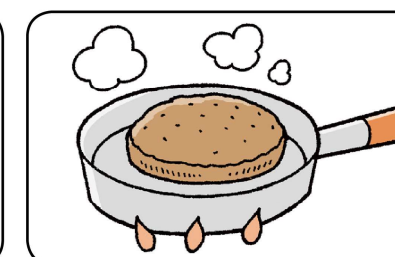
手には雑菌がついています。石けんでしっかり手洗いをしましょう。

増やさない



食品の購入後はできるだけ早く冷蔵庫に入れ、早めに食べきりましょう。

やっつける



加熱は効果的な殺菌方法です。特に、肉は中心までよく加熱しましょう。