

しょくいく 食育だより

Vol.1

令和6年4月8日発行
京都府立井手やまぶき支援学校
保健部食育担当



たくさん食を勉強するぶー!

井手やまぶき支援学校の給食を紹介します

本校では、様々な食形態を合わせて、およそ290食分の給食を学校の給食室で調理します。調理業務を委託している一富士フードサービス(株)の調理員と栄養教諭が協力して、あたたかい給食を子どもたちに届けます。

主食：週4回は米飯、週1回はパンです。

お米は京都府産(「きぬひかり」と「ひのひかり」のブレンド)を使用します。

パンは、京都市内の山ーパンというパン屋さんで焼いています。

牛乳：基本的に毎日1パック(200mL)提供します。南丹市八木町から運ばれる京都府産の牛乳です。

給食費：1食につき340円(小学部)、380円(中・高等部)です。就学奨励費の対象になります。

(献立例)

基本食

形態食(やわらか)

形態食(ペースト)



様々な学び・気づきにつながるよう、年間を通じてさまざまな給食が登場します。

#旬の食材や行事食

旬の食べ物を多く取り入れます。とうもろこしの皮むきなど食育体験も行います。



#防災給食

避難訓練の日に提供。レジャーシートを置いて避難所を想定して食べました。



給食室メンバー紹介

えいようきょうゆ ながと
栄養教諭 永戸

こんだてさくせい えいようかんりとう たんとう
(献立作成・栄養管理等を担当)



いちふじふーどさーびす かぶしきがいしゃ ちょうりしやくいん
一富士フードサービス株式会社の調理職員のみなさん

ちょうり せんじょうさぎょうとう たんとう
(調理・洗浄作業等を担当)



8人で力を
あわせて
がんばります♪

まいにち ていねい て さぎょう ぜんこくてき さまざま しせつ ちょうりいたくぎょうむ
毎日、丁寧に手をかけて作業をしてください。全国的に様々な施設で調理委託業務をされて
いる会社のため、ノウハウやヒヤリハット事例の共有があり、とても頼もしいみなさんです。
ちようきやす あいだ けんしゅう おこな さいしん じょうほう とい あんしんあんぜん きゅうしよく
長期休みの間も研修を行ったりして、最新の情報を取り入れながら、安心安全でおいしい給食を
ていきょう ぎょうむ とく りく どもたちのおいしかった!が何よりのやりがいです。

窒息事故防止対策について

全国で食べ物の誤嚥による窒息事故が発生しています。井手やまぶきでは、必要に応じてクラスにキッチンばさみを配付し教室でカットする対応をしています。

また、誤嚥を防ぐためには、適切な量を口に入れ、よくかんで食べることが大切です。学校と御家庭の両方で子どもたちへ安全に食べる力をつけるよう促していきたいと思ひます。御協力のほど、よろしくお願ひいたします。



御家庭へおねがい

入院等の長期休みで給食を止める必要がある場合、できる限り早めに担任へ御連絡ください。給食は事前に食材等を準備しているため、急な変更には対応できない場合があります。御了承ください。

また、給食やお子様の食に関することについて、疑問点や相談等ございましたら、担任や栄養教諭にお尋ねください。

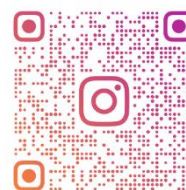
井手やまぶき支援学校の給食をどうぞよろしくお願ひいたします。

Instagram

で給食の様子を配信中!

#井手やまぶき支援学校

で検索!ぜひ御覧ください★



YAMAB0020230116

