

Lunchtimes

発行月 令和7年5月
府中市立学校給食センター
第127号



新年度が始まり早くも1か月が過ぎました。新しい環境にも慣れてきた一方で、疲れが出て体調を崩しやすい時期でもあります。早寝・早起きを心がけ、適度な運動とバランスの良い食事をして、元気な心と体をつくりましょう。

楽しい食事の場をつくろう



誰かと食事を共にする（共有する）ことを「共食」といいます。食事を共にすることでコミュニケーションが図られ、お互いの心や体の調子を知ることができます。また、楽しい食事は心の安定にもつながります。家族や友だちと一緒に食事をしましょう。

給食も共食の時間

給食は、多くの人と一緒に食べる共食の時間です。食事マナーを守り、楽しく食事をしましょう。



共食をするとこんないいことがあります！

家族や友達とのコミュニケーションがとれます。

食事のマナーを身につけることができます。

食に対する関心をもつことができます。



栄養バランスの良い食事をとることができます。

規則正しい食生活や生活のリズムを整えることができます。

学校給食センターのホームページをご存じですか

ホームページに、「献立表」や「産地公表」、「食物アレルギー対応について」等、給食に関する情報を掲載しています。

※HPは下記のアドレス、または下記の二次元コードからアクセスください。

<https://www.fuchu-tokyo.ed.jp/lunch/>

×では毎日の給食に関する情報などを発信しています！！

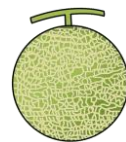


給食5レンジャー



らんちーず

食物アレルギー対応について

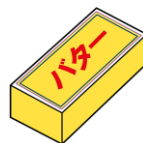


食物アレルギー対応は、医師の診断に基づき、保護者と学校、学校給食センター等の関係機関で情報を共有し、共通理解の上で安全を第一に行うことを基本としています。

府中市で対応をしている食物アレルギー対応食の対象品目は『**卵（鶏卵・うずらの卵）、牛乳・乳製品類、甲殻類（えび・かに）、果物（かんきつ類を除く）**』となります。

学校給食センターでは、「食物アレルギー対応食専用の調理室」を設け、対応食の調理等を行っています。なお、府中市の学校給食においては、原材料としてそば、ピーナッツ、ナッツ類（アーモンド・カシューナッツ・くるみ）の使用をしていません。また、キウイフルーツについても当面の間、使用しません。

食物アレルギー対応の留意点



○アレルギー対応食は、対象生徒名の入った専用の容器でお届けします。

○専用の容器を運ぶ際、各段階でチェック表を用いて確認を行い、間違えて配食されることを防ぎます。

○対象生徒は、毎日、専用の黄色トレイを使用します。

○対象生徒は、一番始めに一食分を配食し、食材の混入や配食の誤りを防ぎます。

○対象生徒は、毎日おかわりはしないこととしています。

専用の黄色トレイを使っている人は、万が一の事故を防止するため、毎日のおかわりができません。
クラスみんなで気をつけ、楽しい給食時間になるように協力しましょう。

知っていますか？「政府備蓄米」



「政府備蓄米」は米の生産量が減少した場合に備えて一定量を保管している米です。また、温度・湿度をしっかりと管理した状態で保管され、鮮度が保たれています。

米不足や価格高騰のため、米の入手が困難となり、府中市も5・6月で「政府備蓄米」を使用する予定です。

保護者の皆さまへ 学校給食センターと一緒に働いてみませんか？

○身分 府中市会計年度任用職員（時間額制）

○勤務場所 府中市立学校給食センター（朝日町3-13）

○勤務時間 月曜日から金曜日の ①午前8時～午前11時半

②午前8時半～午前11時半

○業務内容 調理・器具類洗浄等

※詳細は、[【学校給食センター・給食調理補助】市非常勤職員（時間額制会計年度任用職員）登録者募集](#)
[東京都府中市ホームページ](#)をご覧ください。

○問合せ 042-366-8374

