

11月

給食だより

令和4年11月

NO.8

福島県立会津学鳳中学校

空気が冷たくなり、秋の深まりを感じます。気温が下がると空気が乾燥するため、鼻やのどの粘膜が傷つきやすくなり感染症にかかりやすくなります。外出後のうがいや手洗いを忘れずに行いましょう。体が冷えると病気への抵抗力が落ちてしまいます、寒さ対策をしっかりとって登校しましょう。

『ギャップ』って知っていますか？

GAP (ギャップ) とは「Good Agricultural Practice (良い農業の実践)」の略です。農産物の安全はもちろんのこと、環境保全や人権保護、労働安全など、農産物を作るにあたって適切な生産工程管理が行われているのかを第三者機関が審査し、その承認を受けた農場が「GAP 認証農場」です。そして、この農場で生産された農産物は「GAP 認証農産物」と呼ばれています。GAP 認証農場では様々な管理に多くの手間や経費がかかるため、認証を受けている農場の数は少なく、生産されている農産物の量も限られており、認知度が高いとは言えない状況です。みなさんは GAP という言葉を知っていましたか？

そこでこの GAP 認証農産物を生徒の皆さんにも知ってもらうため、福島県環境保全農業課の『ふくしま。GAP チャレンジ』事業を活用し給食で使用することにしました。GAP の取り組みは SDGs の達成に貢献するものです。農業における SDGs に触れるきっかけとなり、食育につながることを期待して、おいしく調理して提供いたします！

給食では会津若松市の5カ所と須賀川市の1カ所の GAP 認証農場で生産された「キャベツ」、「人参」、「長ねぎ」、「小松菜」、「ブロッコリー」、「柿」、「りんご」の7品目を使用します。
※納品時間や生産時期の都合もあり、給食材料の一部のみの使用です。

なお、GAP 認証農産物を使用した給食は 14 日(月)～18 日(金)の5日間の予定です。いつもの野菜とどう違うのか？ちょっと気をつけながら食べて下さいね！

- ★14日使用予定の柿は、献上柿で有名な会津若松市御山地区の「みしらす柿」です。食べ頃のおいしい柿を生産者さんが選んでくれます！
- ★18日使用予定のりんごは会津若松市門田町で育った「サンふじ」です。甘酸っぱい香りがたまりません！



「配膳車の片付け」協力をお願いします！

後期の授業が始まって2ヶ月が過ぎました。近頃、間違った配膳車の戻し方をしているクラスがあります。片付け方を忘れてしまった給食当番さんへのおさらいを兼ねて、配膳車に載せるものと場所の説明をしますので、正しい方法で給食の片付けをお願いします！

【配膳車 上段】

食器、お膳、箸、スプーンなど食事に使ったもの。
牛乳食缶、デザートケース。

*未開封の牛乳やデザートは食缶から出して配膳車の上段に置く



牛乳食缶は、自分の学年で最初に下膳されているクラスの食缶の上に重ねる

【配膳車 下段】

パン・ごはん食缶、汁物・おかず食缶など料理の入っていた食缶。

配食に使ったトング、お玉類は料理用食缶の中に入れて戻す。

*残菜、牛乳の飲み残しは料理用食缶に入れる



割れた食器は怪我に注意して運びましょう！

- ◆ゴミ箱は用途別
- ・牛乳パック用
- ・その他ゴミ用
- ・破損した食器用