

平成27年4月24日(金)

昭島市つつじが丘南小学校

校長 石川 博朗

発行 栄養士 鈴木



# おいしいね!

しんがつき はじ  
新学期が始まりました。

ねんせい きゅうしよく  
1年生の給食も14日(火)からスタートし、みんな元気に給食を食べています。

ことし きゅうしよくだよ  
今年も給食便り「おいしいね!」を通してつつじが丘南小学校の食育の様子などをお伝えしていきます。

## 給食室のスタッフを紹介します。



おもいでにのこる  
給食にした  
いです。  
えいようしすずき  
栄養士鈴木

きゅうしよくしつ ちょうりいん めい  
給食室は調理員1名がかわり、新たなメン  
バーで力を合わせ「すごいぞ! つなん小の  
給食!」をテーマに調理員4名、栄養士1名  
でおいしく安全な給食を作ります。子供たち



おいしく  
作ります。  
さだふるさん  
佐古さん



ことしも  
がんばるよ!  
いのうえ  
井上さん

おかみなみしょうがっこう きゅうしよく た  
が「つつじが丘南小学校の給食を食べられてよか  
った!」「苦手だった食べ物が気づいたら食べ  
られるようになった」と思えるような献立の工夫

や、郷土料理シリーズ、季節の食べ物などを使った

ねんめ  
2年目になりました!  
おおかわ  
大川さん



よろしくね。  
いただ  
多田さん

ぎょうじしよくなど と い きゅうしよく た しぜん しよく  
行事食等を取り入れ、給食を食べることで自然に食への  
ちしき ひろ つと  
知識が広がるように努めます。よろしくお願いいいたします。



## 2年生ががんばった1年生の空食器練習



ことし からしよつきれんしゅう あたら おこな  
今年の空食器練習は、新しいスタイルで行いました。  
ねんせい ねんせい はんぶん わ ねんせい ねんせい ぱくい  
1年生と2年生が半分に分かれ、2年生から1年生へ白衣  
きかた きゅうしよく はいぜん あとかたづ のやり方を教えてくれま  
した。

ねんかん おぼ ねんせい おし おお しめい  
1年間で覚えたことを1年生に教える大きな使命をうけ  
ねんせい おおは き ねんせい がんば  
た2年生は、大張り切りでした。2年生の頑張りのおかげで、



ねんせい じょうず れんしゅう  
1年生はとても上手に練習しました。

はじ ころ  
初めての試みでしたが、2  
ねんせい けいけん  
年生はよい経験となり、1  
ねんせい こども ことば つた  
年生は子供たちの言葉で伝  
えることでよりわかりやすくな  
ったようです。2年生のみなさ  
ねんせい  
んどうもありがとう!



# 食物アレルギーについてのおねがい

アレルギー対応についての制度の見直し等で、皆様には管理指導票の提出などご協力いただき、ありがとうございます。

食物アレルギーは大きく分けると2つのタイプに分けられ、「成長とともに原因食品が食べられるようになるタイプ」と「ある程度成長してから食物アレルギーを発症し、原因食品は食べられるようにならないタイプ」があります。

つつじが丘南小学校には両方のタイプの食物アレルギーをもつ児童がいます。そしてアレルギーの症状が改善し、医師の診断のもとアレルギーで食べるができなかった食品を食べる練習を行っている児童もいます。また、食べられない食品が日々変化している児童もいます。



どちらの児童も給食の特定の献立や特定の食品を一口食べてやめてしまったり、半分しか食べなかったり、昨日は食べたのに今日は食べられないことがあります。一見好き嫌いのように見えるかもしれませんが、好き嫌いとは全く違います。

小さいころにその食品を食べたら体がかゆくなったりした記憶をのりこえ、新しい味へとチャレンジしています。また、体調が良い時は食べられたけど、少し疲れた状態で食べると具合が悪くなることがあります。何も知らない子供達から見ると、好き嫌いをしているように感じてしまうかもしれませんが、食物アレルギーと体調の調和をしながら給食を食べています。

食物アレルギーについて、ご家庭でも話し合い、食物アレルギーをもつ児童の給食の食べ方などについて正しい理解とご協力をお願いします。

また、食物アレルギーは突然起こる場合もありますので、お弁当など食べ物の交換は控えていただきますようよろしくお願いいたします。加工食品等には原材料名やアレルギー食品の有無についての表示があります。参考にしてください。



## アレルギー原因食品についてのお知らせ

食品によっては、アレルギー原因食品が混入している可能性のある食品があります。例えば、「しらすぼし」や「ちりめんじゃこ」、「わかめ」、「あさり」、「わかめなどの海藻類」には小さな「えび」、「いか」、「たこ」、「かに」などが混入している場合があります。「ちくわ」や「かまぼこ」等の練り製品は、原材料の魚介類が「えび」、「いか」等をえさにしている場合があります。

また、アレルギーをおこす食品でなくても、同じ施設内でアレルギー物質を含んだ食品を調理していることがありますのでご了承ください。何か気になることがありましたら、学校までお問い合わせください。