

食育だより

令和2年6月号

練馬区立関町北小学校
校長 大野 泰弘
栄養士 山田 瑞季



『早寝早起き朝ごはん運動』
シンボルマーク



待ちに待った新しい学年での生活が始まりました。新しい友達や先生との出会い、新しい教室での生活にワクワクとドキドキのスタートだと思えます。

全学年15日から給食が始まります。給食開始後2週間は、感染症予防ということで弁当給食になります。今年も子どもたちの体と心の健やかな成長を支える、安心・安全で、おいしい給食を目指してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

関町北小の給食



①給食室について

本校の給食は、調理業務を「葉隠勇進(はがくれゆうしん)株式会社」に民間委託し、実施しています。

栄養士、調理員一同、今年度も安全衛生管理や食事内容等のより一層の向上に努め、おいしい給食を目指してまいります。



②給食費について

給食費は今年度から、低学年247円、中学年261円、高学年280円です。引き落としは、7月から2月まで(8月は除く)の年7回です。

(詳しくは後日配布する「給食費のお知らせ」をご覧ください。)

ゆうちょ銀行の指定口座より自動的に引き落としされます。残高の確認をお願いいたします。

③献立について

●カレーのルウやハンバーグ、ドレッシング、ふりかけ、デザートなども手作りです。だしは、鶏ガラや豚骨、削り節を使用しています。

●旬の食材を使い、行事に合わせた献立で、季節感などを感じられるようにしています。



④食材について

牛乳は東京都教育委員会から、パン・麺は東京都学校給食会により指定された業者より購入しています。他の食材については、学校で売買契約した信頼のおける業者に納入していただいています。

⑤白衣について

給食当番は白衣を着ます。週末に持ち帰った白衣は、ご家庭で洗濯をして、週明けに持たせてください。

また、給食当番は、マスクの着用をしますので、準備をお願いいたします。



⑥献立表について

月1回配布する献立表には、給食の内容や使用する食材などを記載しています。献立表にて、子どもたちが毎日どのようなものを食べているかご確認ください。また、学校のホームページに給食写真が掲載されています。ぜひご覧ください。



《6月の献立よ!》

・24日(水)・・・練馬区産キャベツ給食

・区立の小中学校が練馬区産のキャベツを使用した給食を全校で一斉実施します。本校では、
◎鍋肉を作ります。

【食物アレルギー対応について】

アレルギー対応を希望される場合は、医師の診断書や必要書類の提出、学校での個人面談等が必要となります。年度の途中でも、アレルギーに関わる変化があった場合は速やかにご相談ください。配布された献立表をご確認いただき、給食で初めて食べる食材がないよう、ご配慮ください。

今後も安全・安心な給食を提供できるよう努めてまいりますので、ご理解、ご協力をお願いいたします。

主な対応については以下の通りです。

- 基本的には、原因食品を除く、除去食を提供します。代替食はありません。
- 事故予防の観点により、家庭からの持参食材による代替食を提供することはできません。パンや麺、その他の代替品を持参する場合は、各自教室での保管となります。(保冷剤を入れる等の衛生管理もお願いします。)
- アレルギー対応食のある日、当該児童は、すべての給食の「おかわり」、除去食を「減らす」ことは事故防止のため禁止になります。

〈飲用牛乳停止の場合〉

- 飲用牛乳を停止している人は、年度末にまとめて返金します。
- コーヒー牛乳やジョアなど、飲用牛乳以外の飲み物に関しても停止となります。
- 牛乳の代わりに水筒を持参することは可能ですが、中身は水かお茶にしてください。

※お問い合わせは栄養士までお願いいたします。

て であ

水滴 アイコン 手洗いのタイミング

こんな時は必ず手を洗いましょう

しよくし まえ そと かえ とせ りょうり まえ あと そうじ あと どうぶつ さわ あと
食事やおやつの前 外から帰った時 料理をする前 トイレの後 掃除の後 動物を触った後



梅雨の時期は食中毒が増える時期でもあります。正しい手洗いをを行い、食中毒や感染症を予防しましょう。