



令和2年6月  
練馬区立  
石神井西中学校

いよいよ今年度の学校給食が始まります。  
久しぶりの学校生活に生徒の皆さんは期待とやる気に満ちあふれていることでしょう。  
しかし、今まで学校に来ていなかった分、知らないうちに疲れが溜まりやすい時期でもあります。  
早寝・早起き・朝ごはんを心掛けて、元気に一年をスタートさせましょう。

### 給食における感染症対策について

◆ 生徒・教員全員食事前後の手洗いを徹底する。

◆ 配膳時にマスクを着用する。

配膳が終了するまで給食当番以外もマスクは着用します。

◆ 給食当番はフェイスシールドを着用する。

◆ 個人配膳とする。

自分の給食は自分自身で配膳します。

◆ 食事の際に向かい合わせで食べない。

給食は自教室で、全員前を向いた状態で食べます。

◆ 配膳時の感染リスクを減らすため、配膳の簡易な献立とする。

6月中は少ない品数の献立とし、配膳時の手数を極力減らしていきます。

簡易な献立の中でもできるだけ適切な栄養摂取ができるよう、

「主食+具たくさんの主菜」等で提供します。

◆ 献立は全て最終加熱したものを提供する。

最後に火を入れることで菌・ウイルスが付着する機会を最低限にします。



### 学校給食費の納入にご協力ください！

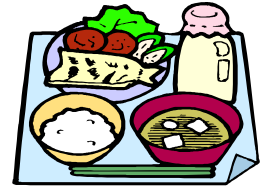
今年度から給食費は1食333円となります。

今月の引き落としは、6月30日（火）です。口座残高のご確認をお願いします。



## <給食ではこのようなことを心掛けていきます>

- ① 色々な食品を使用して、栄養バランスのとれた食事にする。  
様々な食品を食べることで、味覚の幅も広がります。
- ② 旬の食材を取り入れて、季節感のある献立を提供する。  
最近では一年中何でも食べられるようになり、食材の旬がいつなのかを知らない子どもが増えてきています。給食を通して本来の食材の旬とその美味しさを知ってもらいたいです。
- ③ 合成着色料や保存料等、不必要な添加物が入っている食品はできる限り使用しない。
- ④ できる限り手作りする。
- ⑤ 原則として国産品を使用する。 無理な場合は、証明書を取って安全性の確認をしています。
- ⑥ 地場野菜を活用する。 近隣の畑でとれる四季折々の野菜を使用します。



## <石西中の給食室について>

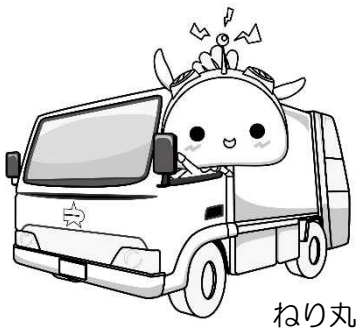
調理業務は昨年度に引き続きフジ産業株式会社の皆さんが、給食管理は今年度より栄養士の木村が担当いたします。

生徒の皆さんに安全で美味しい給食を提供できるよう努めてまいります。一年間ご理解ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



## <今月の献立について>

24日：ホイコーロー丼… 練馬区は23区の中で最も多くの農地があり、中でもキャベツは練馬区農業の代表的な野菜として、ねり丸キャベツというブランドにもなっています。そんな練馬のキャベツの美味しさを知ってもらうために、24日は練馬区の事業で、区内の全小中学校で一斉に練馬産のキャベツを使用した給食を提供します。本校ではたくさんのキャベツを味わえるホイコーロー丼の献立にしました。地場野菜ならではの新鮮なおいしさを味わってください。



## <給食着の洗濯のお願い>



給食当番の生徒は、週末に使用したエプロン・三角巾を持ち帰ります。ご家庭で洗濯をし、週明けに持たせてくださいますようご協力をお願いします。

※エプロンの紛失や忘れ物にご注意ください。

