

令和2年度

6月給食だより

練馬区立旭丘小学校

本年度もよろしくお願ひいたします！

長い休業期間を経て、心待ちにしていた学校生活がいよいよスタートしました。食べることは、とても大切です。体が成長するだけでなく、心を温かく、豊かな気持ちにしてくれます。

旭丘小給食室では、みなさんに喜んでもらえるような給食を頑張っています。どうぞよろしくお願ひいたします。

給食作りで大切にしていること



☆ 安全性を考えて食材を選びます。

産地や製造日が明確なもの、着色料や保存料が使われていないもの、遺伝子組み換えされていないものなどを選びます。原則として国産品を使用します。

☆ 心をこめた手作りです。

カレーやシチューのルー、コロッケやハンバーグなど、すべて手作りです。だしは、かつお節や昆布で、ていねいにとります。うま味たっぷりの天然だしです。

☆ 食べやすい味つけです。

小学生に合わせたやさしい味つけです。特に、1年生が給食に慣れるまでは、食材の切り方や大きさなどにも充分気をつけて、食べやすく作ります。

☆ 和食のおいしさを伝えます。

素材の味を活かした和食の献立を、なるべく多くとり入れます。煮物、おひたし、魚料理など、家庭料理に近いものを心がけて作ります。日本の伝統食の素晴らしさを子供たちに伝えていきます。

☆ 給食の時間は学びの時間です。

食べることは生きること、とても大切です。給食の時間は、食べ物や料理のこと、食文化やマナーのことなどを知る、教育のひとつとして位置付けられています。友達や先生と共に食べ、四季折々の産物など食材の味や香りを楽しみ、おいしく味わいながら、給食を通して生きる力を育てていきたいです。

保護者の方へお願ひ

★ 毎日ランチョンマット、マスク、ハンカチを持たせてください。

衛生的で楽しい雰囲気作りのために、毎日清潔なものを持たせてください。

★ 白衣の洗濯をお願い致します。

給食当番で、白衣と帽子を使います。ご家庭に持ち帰りましたら、白衣袋と一緒に洗濯をして、週明けに持たせてください。よろしくお願ひいたします。



旭丘小と旭丘中は、親子方式給食です。

旭丘小学校が親校となって2校分の給食を作り、子校の旭丘中学校へ、トラックを使って給食を運びます。献立は基本的に同じですが、分量や味付けを変えることや、中学校のみ1品多いメニューの日もあります。

また給食調理業務は、昨年度に引き続き、株式会社「藤江」が担当します。

安全で安心な給食を提供していくために、最善を尽くしてまいります。今後ともご理解ご協力をよろしくお願ひいたします。

今月の献立から



24日(水) 練馬産キャベツを使用した全校一斉給食

区内の小中全校一斉に、“練馬産キャベツ”を使った給食を実施します。練馬区内でとれた新鮮なキャベツをたっぷり使って、「あつあげいりホイコーロー」を作ります！

給食費について

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。

今月の再引き落とし日は、6月26日(金)です。



※今月の給食は、配膳時の感染リスクを減らすため、「可能な限り人の手数を減らせる配膳の簡易な献立」となっております。また、「サラダ・和え物等の提供も見合わせる」ため、通常の献立よりも品数が少なくなっております。6月中は、教職員・給食当番が使い捨て手袋を使用して配膳します。