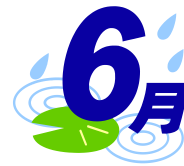


給食だより



令和5年5月31日

練馬区立光が丘春の風小学校
校長 内木 勉
栄養士 薮島 葉子

6月は梅雨の季節です。暑くなったり涼しくなったりと天候が不安定なこの時期は、体調を崩しがちです。元気にごすためには、バランスの良い食事・十分な睡眠・適度な運動を心がけたいものです。

また、この時期は気温と湿度が高くなり食中毒が発生しやすい季節でもあります。給食室でも普段以上に衛生面に細心の注意を払って給食を作っています。

皆さんも、まずは基本の「手洗い」から清潔な環境づくりを心がけてみてください。



6月の給食目標は、『衛生に気をつけて食事をしよう』です。
ジメジメ、ムシムシする梅雨の季節は、バイキンがたくさんふえてしまいます。給食の時は、きちんと身の回りを片付けて、清潔にしましょう。石けんて手をきれいに洗い、ハンカチでしっかりふきましょう。

給食費の口座振替についてのお知らせ

★引き落とし日★
6月12日(月)

6月は今年度最初の給食費の引き落としがあります。
※6月は、2回分の引き落としとなります。
※口座振替手数料10円がかかります。
※口座振替は月1回です。前日までに、残高不足にならないようご準備をお願いいたします。



食中毒を防ぐには、まず手をきれいに洗うことが基本です。外から帰ってきたとき、調理や食事をする前、トイレから出たときはもちろん、調理中に生の肉や魚を扱ったとき、卵を割った後などにも、こまめに洗いましょう。

食育の取り組み ～給食編～



◆献立◆

四季折々の伝統行事や、お祝いの日食べる行事給食(入学祝い、端午の節句、重陽の節句など)、郷土料理を取り入れた給食、旬の食材を使用した季節感ある給食を心がけています。



◆地場産物の使用◆

給食では地場産物の使用として、練馬区産の野菜(小松菜、キャベツ、大根、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、きゅうり、うどなど)や、東京都産の食材(糸寒天、のり、舞茸など)を使用しています。



6月7日は、ねり丸キャベツの献立です!



練馬の産物や食文化に関する理解を深めることと、生産者に対する感謝の心を育むことをねらいとして、6月7日、区立の小中学校が一斉に、練馬産のキャベツを使用した献立を実施します。
本校では、キャベツをたっぷり使った練馬キャベツのホイコーロー丼を作ります。
地元の生産者の方々が大切に育てたキャベツが、練馬区教育委員会から提供されます。地場産ならではの新鮮な味を、生産者の方々に感謝しながら楽しんでほしいと思います。

★6月に使用する主な食材の産地(予定)★

ねぎ	千葉県	ブロッコリー	埼玉県	ピーマン	茨城県
かぼちゃ	沖縄県	白菜	茨城県	さやいんげん	鹿児島県
れんこん	茨城県	にんじん	徳島県	小松菜	瑞穂町
さつまい	茨城県	葉ねぎ	千葉県、静岡県	きゅうり	練馬区
ごぼう	青森県	生姜	高知県	キャベツ	練馬区
緑豆もやし	栃木県	にんにく	青森県	大根	練馬区
豆もやし	栃木県	じゃがいも	鹿児島県	りんご	青森県
水菜	茨城県	里芋	宮崎県、埼玉県	さくらんぼ	山形県
にら	茨城県、栃木県	たまねぎ	兵庫県	米	青森県
牛乳	東京都、群馬県、山梨県、岩手県、青森県、秋田県、宮城県、山形県、北海道				