

6月給食だより

令和2年6月11日
練馬区立大泉西小学校
校長：青山 直志
栄養士：松本 佳奈



学校が再開され、いよいよ15日から給食が始まります。今年度も、安心・安全はもとより、成長期のみなさんの心と体の健康を支えるため、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。

大泉西小学校の給食

大泉西小学校の給食は、国や区の基準に沿って献立を作成してひます。さまざまな料理を取り入れ、普段食べる機会の少ない魚や小魚、種実や海藻などを適切に使用ひます。人によって料理や食品に好みはあると思ひますが、何かに偏ることなく何でも食べられる力を付けてもらいたいと思ひてひます。



～6月の献立より～

24日は練馬区一斉キャベツの日です。区内の小中学校に練馬区で獲れたキャベツが配布されます。キャベツは料理の主役になりにくい食材ですが、甘みや食感などで料理の幅を広げてくれます。給食では練馬のキャベツを生かした回鍋肉丼にして提供ひます。



～食中毒に注意！～

梅雨の季節になり、じめじめと蒸し暑い季節は人間にとっては不快ですが、細菌やカビには快適な季節です。作ってから時間のたった料理や、箸を付けて残しておいたものなどは傷みやすくなります。腐ると臭いでわかりますが、臭いや見た目では判別できない食中毒菌が増えたものを食べると大変です。料理の注意点を紹介ひますので、ご家庭での参考にしてひください。

しっかり加熱をする

常温で放置しない

直箸をせず、取り箸を使う



弁当の盛り付けなどは素手で行わない