



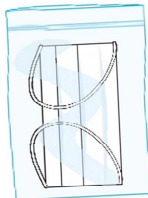
令和2年6月12日
練馬区立大泉北小学校
校長 内木 勉
栄養士 藤野 紗穂

6月15日より、給食が始まります！

6月から学校が再開し、15日から給食も始まります。「給食が楽しみ！」という声を励みに給食室一同、日々準備を進めております。今年度も安全安心でおいしい給食づくりに努めます。感染症対策に関しては、最も気を付けなければいけない時間です。子供たちに安心して美味しく食べてもらえるよう感染予防対策をしていきます。ご家庭へのお願いもごさいますが、安心安全な給食のためにご理解ご協力ほどよろしく願いたします。

ご家庭より持参していただきたいもの（毎日）

- ① **マスクを入れる袋（ファスナー付きビニール袋など）**
→給食を食べる時、マスクを入れるのに使います。
- ② ランチョンマット
- ③ 口拭きタオル
- ④ 小さな巾着（②と③を入れます。）

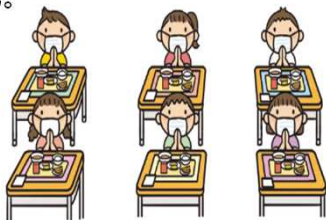


※机を拭くための除菌シート、食べる際のお箸やスプーン、給食当番時のエプロンと三角巾は、ご家庭から持参していただいても構いません。

安全な食事をするために

- 配膳しやすいように、品数の少ない献立にしています。（品数が少ない分、食材の量を増やして栄養価を補うようにしています。）
- 給食当番は、手洗い、アルコール消毒をして配膳します。
- 間隔を空けて配膳をします。
- 給食当番は、ビニール手袋を着用して配膳します。
- 机は前向きにします。机を班の形にする等、対面して食べません。
- 自分の食器は自分で片付けをします。

こんな時だからこそ、
味わって食べよう！



6月の給食より

・22日（月）・・・開校記念日お祝い献立

20日は大泉北小学校の開校記念日です。開校47年目を祝い、ちらし寿司と「祝」の文字がなるとに書かれたお祝いなるとの入ったすまし汁です。

・24日（水）・・・練馬キャベツ一斉給食の日

練馬区一斉キャベツの日には、練馬区の小中学校、小中一貫教育校で練馬区産キャベツ（ねりまるキャベツ）を使用した給食が提供されます。みずみずしい春キャベツを使って、ポトフを作ります。

エコファームヨシダさん

練馬区の農家、エコファームヨシダさん。落ち葉や米ぬかなどを混ぜた肥料を使用し、土作りからこだわったおいしい野菜がとれます。今年度より大北小にも届けてもらえることになりました。今月はキャベツ・玉ねぎです。

今月の産直食材

東京都練馬区・・・キャベツ、玉ねぎ
北海道空知・・・お米



出汁をよりおいしく

昨年度2月、丸勝かつおぶし株式会社さんにご協力いただき、おいしい出汁の取り方を教えていただきました。今年度より、昆布、しいたけ、煮干し、かつお節を料理によって使い分け、うま味を最大限に引き出す出汁の取り方を実践していこうと思います。



*給食当番の児童は白衣、配膳台カバーの洗濯をお願いしております。ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

ホームページ更新します！

毎日の給食写真と教室に毎日配布をするおたよりの内容をホームページに載せていきます。ぜひ、ご覧ください。

