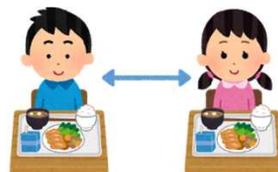


大泉桜学園の給食

普段の大泉桜学園の給食は、国や区の基準に沿って献立を作成しています。和食を中心に洋食や中華料理などを取り入れ、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しています。

今年度は新型コロナウイルスの影響により、6月の3週目から給食を提供します。当面、配膳時の感染のリスクをできるだけ減らすため、配膳に時間や手数のかからない献立で実施する予定です。また、給食の配膳時はソーシャルディスタンスをとり、食べる際は一人一人前向きで食べるなどの感染予防策を講じます。



感染症予防について

新型コロナウイルスに限らず、環境中には様々な病原体が存在します。新型コロナウイルスやノロウイルスなどは治療薬が無いいため、感染経路を断つことと、日頃から抵抗力を付けておくことが大切です。

人は無意識のうちにあちこち触り、病原体が手に付着します。食事の前に手洗い、消毒を行うことで感染経路の一つを断てます。

普段の食事のバランスが良いと体の栄養状態が良くなり、病気の時の闘う力になります。

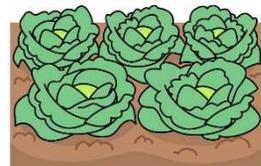
新型コロナウイルスの猛威は今後どうなるかわかりませんが、普段の生活を整えて予防を心掛けてください。



練馬区一斉キャベツの日

6月24日は練馬区一斉キャベツの日です。練馬区の農家と教育委員会の協力で、練馬区産のキャベツが区内小中学校に配布されます。新型コロナウイルス感染防止策として品数を減らした給食のため、一皿でご飯のおかずとして食べられる回鍋肉にキャベツを使用する予定です。

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られます。キャベツをはじめ、練馬区産の野菜を使った料理のレシピは練馬区のホームページや大泉保健相談所からのお便りでも紹介されています。



朝ごはんについて

バランスの良い朝ごはらは、児童生徒が学校で活動し、意欲的に学習するために欠かせないものです。

大泉桜学園では、区の平均と比較して朝ごはんを食べる児童生徒の割合が毎年低い傾向にあり、本校の課題の一つと言えます。健康、学力、体力、心の成長のために、充実した朝ごはんを食べる習慣を身に付けてもらいたいと思います。

今年度の給食室の紹介

栄養士

日高 耕佑(栄養教諭)

渡辺 春江(学校栄養士)

調理委託

フジ産業株式会社

安全第一においしい給食を作ります。

今年度の給食費

1食あたり

1・2年生 247円

3・4年生 261円

5・6年生 280円

7年生以上 333円

給食費は5月から12月に集金します。詳細は後日配布されます学校納入金のお知らせをご覧ください。

白衣、エプロンについて

給食当番は毎週末に白衣、エプロンを持ち帰ります。家庭で洗濯をし、週明けに持参するようお願いいたします。

また、学級で共有して使うもののため、洗濯の際は匂いの強い洗剤や柔軟剤を控えていただきたいと思います。