

9月の給食より

9月からは最大4品に

練馬区の方針により、9月からは最大4品までの給食が出せるようになりました。感染防止策を講じた上でサラダやお浸しなども久しぶりに登場します。

会食での感染機会が増えていることもあり、給食の食べ方はこれまで通り一人一人が前を向き、おしゃべりをしないことに変わりはありません。友達との楽しい給食にはまだ戻れませんが、給食の料理、味付け、見栄え、食材などに向き合って、食べる時間を楽しんでもらいたいと思います。

行事食 重陽

9月9日は重陽の節句です。端午の節句や七夕の節句と並び、五節句の一つです。秋に差し掛かる季節のため、菊の節句や栗の節句という別名もあります。給食では栗ご飯と菊の花を使ったおひたしと、秋が旬の茄子を使った鶏肉と茄子の揚げ煮、梨を行事食として予定しています。



先生方のふるさと献立

毎月19日は食育の日です。概ね通常の献立に戻った9月から毎月特別な献立を検討します。今年度は大泉桜学園の先生方のふるさと献立を実施します。最初は、牧田副校長先生、7年の大石先生、算数少人数の関谷先生の出身地である山口県の献立です。

今はコロナの影響でふるさとに帰省することもままなりません。今後いくつかの都道府県の料理が登場するので、少しでもふるさと気分を味わってもらえれば幸いです。

手洗いと消毒の話

「消毒」が大切であることを8月の給食だよりでお知らせしました。最も手軽な消毒剤はエタノールを含むアルコール製剤かと思われます。コロナ禍において、アルコールボトルを携帯するようになった方も多いのではないでしょうか。

適切な濃度のアルコール製剤は多くの菌やウイルスに効果がありますが、汚れや有機物が付着していると十分な消毒効果が期待できません。せっけんを泡立てて流水でしっかり洗った後にアルコール製剤をすり込むようにしてください。給食室でも衛生管理として、手洗い、消毒が一連の流れとして徹底しています。

- ①まずは手洗い
- ②次にアルコール



手を洗おう



消毒しよう

(ノロウイルスなど、アルコールが効きにくい病原体は、手洗いをしっかり行い洗い流すことが重要です。)