練馬区立小中一貫教育校大泉桜学園　給食だより

月刊　桜ランチ通信　４月号

令和３年４月６日発行

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も安全で美味しい給食を目指します。

大泉桜学園の給食

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。

給食は、児童生徒にとって単なる「お昼ご飯」ではありません。感染症予防策をとりながら準備、配膳を行い、給食の料理や食材から食文化を学び、食品を選択する能力の育成を目指します。平常時であれば協力して準備し、班で楽しく会食することで社会性を養うこともねらいの一つとなります。人によって料理や食品に好みはあると思いますが、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考えています。

感染症予防策①

練馬区では新型コロナウイルス感染予防策として、給食時には班の形にせず前を向いてしゃべらずに食べるようにしています。また給食前の手洗い、消毒も行っています。

給食室ではコロナに関係なく手洗いは徹底しています。ノロウイルスなどの食中毒予防のためです。手洗いの際、爪を短く切りそろえていることもチェック項目の一つです。爪が伸びていると汚れが落ちず、ウイルスなどが残ることがあるので、普段の手洗いの際も新型コロナウイルスなどの感染症予防のために爪を切るように心がけてください。

感染症予防策②

練馬区では現在、給食の配膳手数を最大４として、感染予防と適切な栄養摂取を両立できるようにしています。たくさんの人の手を介するとその分感染機会は増えるためです。

例えば和食では、８日の献立のようにごはん、焼き魚、あえ物、汁物で４手数となります。主食、主菜、副菜はそろうので栄養バランスは良いのですが、どうしてもデザート類が平常時よりも少なくなります。献立表を確認していただき、おやつを含めた一日の中で良い組み合わせとなるよう、ご協力をお願いします。

朝ごはんについて

バランスの良い朝ごはんは、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

今年度も、昨年度に引き続き、調理委託　フジ産業株式会社となります。

栄養教諭、栄養士、調理師、全員で、力を合わせて、安全で、おいしい給食づくりに努めてまいります。
よろしくお願いします。

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。