

食育だより

発行：長岡第五小学校
発行日：令和4年4月号

ご入学・ご進級 おめでとうございます

希望でいっぱいの春、新しい学年での新学期が始まりました。今年度で3年目になりました。栄養教諭の中熊あゆ美です。主に給食でお世話になります。安全でおいしい給食、子どもたちが楽しみになるような給食を目指して頑張りますので、よろしくお願いいたします。また、給食やアレルギーのことなどお気軽にお声かけいただければ幸いです。

今年度も長五小では、約980食を調理します。長岡京市は自校給食のため学校に給食室があり、給食調理・洗浄業務は、委託会社のウオクニ株式会社のみなさんにお願いをしています。昨年度に引き続き衛生管理を徹底し安全で安心な給食を実施していきたいと思っております。

また、学校給食でも新しい生活習慣のひとつとして黙食が定着しています。子どもたちが栄養バランスのとれた食事を食べるだけでなく、クラスの友達や先生と一緒に食べることで、社会性や、望ましい食習慣、マナー、自然の恵みや働く人への感謝の気持ちなどを育むことなども給食から学んでくれるよう努めていきたいと思っております。

「主食」

米飯：週4回（月水木金）

学年に合わせて量を調整しています。また、季節に合わせた炊き込みご飯や、混ぜご飯があり、毎月1回は、麦ごはん、玄米ご飯があります。



パン：1回（火）

低・中・高学年で量が変わっています。味付けパン・バターパン・ミルクパン・黒糖パンなどがあり、パンは山一パンか

給食について



「牛乳」

毎日1本（200ml）
がつきます。
JA 京都農協から納入
されます。

「副食（2～4品）」

煮物・汁物・炒め物・焼き物・揚げ物・蒸し物・和え物などの料理を、季節の旬の食材や地元産食材を使って組み合わせています。また、一年を通して様々な行事に食べられている行事食も手づくりしています。

食器・食具について

給食で使用する食器は全部で5種類あります。長岡京市の市の花「キリシマツツジ」や、市の木「モミジ」がプリントされている強化磁器を使用します。基本はおはしですが、料理によってスプーンがつくこともあります。

家庭の味にこだわり 手作りをしています！

素材の味を生かせるように、だし汁は煮干し・削り節・昆布でとっています。カレールウやホワイトルウも小麦粉・バターなどから炒めて一から手作りしています。



☆旬の野菜は、五小近くの農家さんの畑から

給食では校区内の畑で栽培されている野菜（玉ねぎ、なす、白菜、大根、花菜など）を、それぞれの旬にあわせて使っています。また、今が旬のたけのこをはじめ、様々な野菜を主に納入して下さるのは、奥海印寺の藤井俊一さんです。今年度も給食でいろいろな地元産野菜が様々な料理で登場する予定です。



☆調理に使っている油は「米油」です

長岡京市の給食で、調理に使っている油はすべて「米油」です。五小で使っている米油は、校区にある油の抽出をされている小川食品工業さんから購入しています。

お知らせとお願い！

☆ 給食費の徴収について

給食費は、ひと月4400円を、8月を除く11ヶ月徴収させていただきます。

4月分は1年生のみ喫食回数が3回少ないため、3620円です。

4月分と5月分の給食費は、5月に2か月分一緒に引き落としになります。

引き落とし日は、5月10日（火）です。もし口座に入金がない場合は、再振替は5月20日（金）ですので口座の残高確認をよろしくお願いいたします。再振替できない場合は、現金徴収とさせていただきます。（引き落としの日程や金額について休校による変更がある場合には、追ってご連絡させていただきます）

☆ 長期欠席による返金について

病気等で長期欠席の場合には、届出のあった翌日から4日目以降の給食費を返金することができます。長期欠席の際には担任までお知らせください。ただし、1日だけの欠席、とびとびの欠席、毎日連絡を受けての欠席では、物資の変更ができないため、返金対象とはなりません。その他ご不明な点がありましたらお気軽にお尋ねください。

☆ 給食当番のマスク持参及び、エフロン洗濯のお願い

給食当番になると週末には「エフロン・帽子・袋」を持ち帰ります。洗濯をして週明けに持たせてください。（ほころびなどがありましたら、お手数をおかけしますが、つくろいなどもお願いできると大変ありがたいです。）

