

4月 食育だより

令和 5 年 4 月
大 山 崎 小 学 校



ご入学・ご進級おめでとうございます。

新年度が始まりました。新型コロナウイルスの分類も5月から変わります。Withコロナ生活が日常になります。新型コロナウイルスもインフルエンザも感染力の強いウイルスです。今年度はランチルームでの給食は実施していければ…と考えております。給食時間中は大声での会話は止めておきましょう。

成長期のみなさまの心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願いしひます。

今年度の給食開始は、4月14日(金)です。1年生は19日(水)から始ひります。



学校給食の内容について

単に昼食をとるということだけでなく、教育の一環として、栄養的にバランスのとれた食事をとる能力を身に付け、心も体も健康な子どもを育てることを目標にしています。みんなで一緒に同じ食事をするこひで、偏食をなおし、食事のマナーを学び、豊かな社交性を身につけるこひにも役立っています。生きた教材として地場産物の活用を推進しひます。

「副食」(2~4品)

- おかずは、新鮮な食材を使用し手作りを心がけています。
- いろいろな調理法(煮る・焼く・揚げる・蒸すなど)で変化を持たせるようにしています。
- 季節感のある献立になるように配慮しています。



「主食」ごはん(月・水・木・金)

京都府産のお米を学校で炊飯しひます。季節にあわせた炊き込みご飯や混ぜご飯があります。

パン(火)

低・中・高学年で、大きさが違います。味付けパン・バターパン・揚げパンなどがあります。パンは業者から直接学校へ納入されています。

「デザート」

果物は、安心して食べられるものを選んでひいます。プリンやカップケーキ、草もちなども手作りをしています。

「牛乳」

毎日1本(200mL)つひます。飲み終わった牛乳パックは、薄くたたんで返してください。



衛生管理を心掛けよう！



「手洗ひ」は誰でも簡単にできる衛生管理です。手首や親指の付け根など、忘れがちな箇所もまんべんなく洗ひましょう。

お願いとお知らせ



- ◆ 衛生管理の観点から給食当番は、必ずマスクを着用しひます。マスクは各自準備してください。清潔なものであれば材質は問ひません。(マスクを着用して登校している児童は、そのままそのマスクを使用しひます。)
- ◆ 感染症・食中毒予防のために、きれいに洗ったハンカチを持たせてください。
- ◆ 給食当番になると、金曜日にエプロン・帽子を持ち帰りますので、きれいに洗って月曜日に持たせてください。その際、ボタン・ゴム等が取れていたら修繕していただけると助かります。
- ◆ 箸やスプーンは、学校で献立に合わせて給食室にて用意しひます。
- ◆ 給食費 年額 48,400 円(ひと月あたり 4,400 円、学年費と同時期に引落されます。)
- ◆ 長期欠席による返金(連絡なしの場合は給食費の返金はいたしひません。)
※病気などで長期学校(一週間以上)を休む場合は、担任の先生にいつからいつまで休むか連絡をお願いしひます。届け出のあった日から4日目で降の給食費を返金しひます。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連続欠席については、給食物資の変更ができないため、返金できません。欠食届を出さない場合の欠席についても返金できません。
- ◆ 給食の一部停止、除去について
アレルギー等により、給食の一部停止・除去等を希望される際にはご連絡ください。
- ◆ その他、給食について気になることがございましたら、お気軽にお尋ねください。



給食室のスタッフ紹介



栄養職員 田中佐世子(たなか さよこ)

調理員 (本校の給食は、名阪食品株式会社に調理業務を委託しています。)

責任者 :新免かおり(しんめん かおり)

副責任者:穴井 楓花(あない ふうか) 他9名

みんなで力を合わせ、
安全でおいしい給食を作ります。

