



4月の給食だより

令和3年度4月号
調布市立第五中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度の給食も12日(月)から始まります。調布市の中学校給食は小学校で調理した給食を運んできて提供する『親子調理方式』で運営されています。第五中学校は布田小学校の調理室で『東洋食品株式会社』が調理を担当し、献立作成は布田小学校の栄養士が行います。

みなさんにとって、「学校給食」が毎日の楽しみであり、安心安全でおいしい給食を提供できるように頑張ります。よろしくお願いいたします。

今月の目標 ～給食のきまりを覚え、楽しく給食を食べよう 食物アレルギーについて理解しよう～



協力しよう
給食の準備

楽しい給食の時間を過ごすためには、お互いに協力し合って食事の準備や後片づけをすることが大切です。また、給食当番は身支度や手洗い、配ぜんなど、思いやりや責任を持った行動が必要です。次に何をしたらよいかを考え、自主的に活動できるようにしましょう。

食物アレルギーの話

食べない

食べられない

と



違いを知ろう



食物アレルギーは好き嫌いとは違います。「食べない」のではなく、「食べられない」のです。原因となる食べ物を食べたり、触ったりすると体にさまざまな症状が出ます。皮膚がかゆくなったり、じんましんが出たりするほか、命にかかわる危険な状態になることもあります。食物アレルギーがない人もそのことを知っておいてください。

保護者の皆様へ

☆月1回配付する献立表には給食の内容や使用する食材などを掲載しています。献立表にて、子供たちが日々学校でどのようなものを食べているのかご確認ください。また、ご家庭でも普段から給食の話題を取り上げていただければ幸いです。

☆中学校では食物アレルギー対応食は提供しておりません。食物アレルギーのある生徒で給食を希望し、何らかの対応が必要な方は学校生活管理指導表の提出が必要となります。提出された方には面談を行い、使用材料を明記した「詳細献立表」をお渡ししています。

☆お子さんが給食当番の時は、必ずマスクを持たせてください。また、エプロンセットを週末持ち帰りますので、洗濯・アイロンがけをお願いいたします。