

4月 給食だより

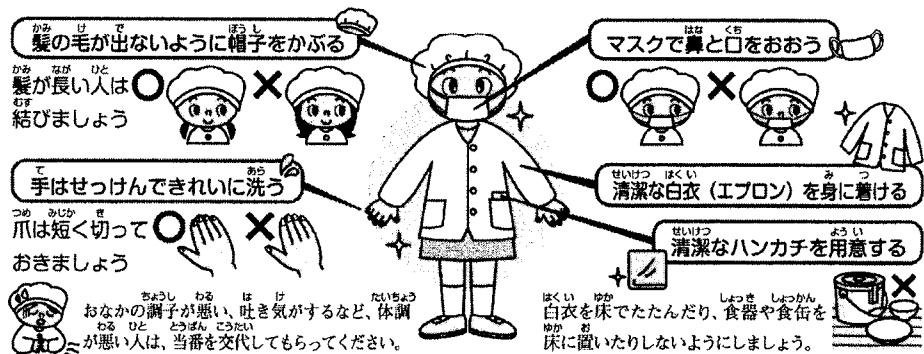
令和4年4月6日
調布市布田小学校
校長 樋川宣登志
栄養士 齊藤麻千子

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となります。皆さんに楽しみになるようおいしい給食を提供していきたいと思っています。給食調理業務は、今年度も引き続き「株式会社 東洋食品」に委託されました。13名の調理員で作ります。献立作成や食材の発注などは、栄養士の齊藤が担当します。1年間、よろしくお願い致します。

新しい生活様式を踏ました 給食時間の約束



給食当番の衛生チエック



学校給食について

学校給食とは



学校給食 の目標

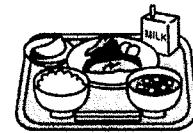
※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。**
- 2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。**
- 3 明るい社会性と協同の精神を養う。**
- 4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。**
- 5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。**
- 6 伝統的な食文化を理解する。**
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。**

栄養管理と献立作成

「学校給食取扱基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食取扱基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・生菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。



衛生管理

- 調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。**
- 野菜・果物は流水3回以上洗います。**
- 生で食べるミニトマトや栗物を除き、すべて加熱します。**
- 調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。**