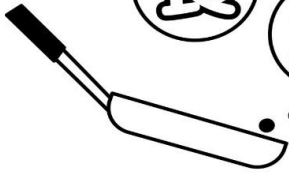


# 食育だより



令和4年度 4月号  
 調布市立富士見台小学校  
 校長 内藤みゆき  
 管理栄養士 落合 嘉子

## ご入学・ご進級おめでとうございます



花の便りが各地で聞かれる季節になりました。いよいよ新年度のスタートです。子どもたちが元気に学校生活を送れるように、安心・安全に留意し、心を込めて給食を作っていくしたいと思います。1年間よろしくお願い致します。



ご家庭への  
おしらせとお願い



**給食室の紹介** 調理業務：8名（今年度も引き続き東洋食品株式会社に委託されました。）  
 管理栄養士：落合 嘉子 今年度もよろしくお願い致します！

## 新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

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、次のような給食時間の約束を指導していきます。

<p><b>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</b></p>	<p><b>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</b></p>	<p><b>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。</b></p>
<p><b>マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしまいましょう。</b></p>	<p><b>姿勢よく、前を向って静かに食べましょう。</b></p>	<p><b>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</b></p>

### 給食費

保護者の皆さまにご負担いただく給食費は食材費のみで、それ以外の人件費や施設・設備にかかる経費は含まれません。子どもたちへ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っておりますので、ご理解とご協力のほど、よろしくお願いいたします。



### 献立表・食育だより

毎月、献立表と食育だよりを作成し、学校全体クラスルームとHPIにアップします。目を通していただき、ご家庭の献立や食生活の参考にご活用ください。



## 栄養管理と献立作成



栄養士が  
献立作成  
しています



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」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、家庭での食事では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・主菜・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

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p><b>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</b></p>	<p><b>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</b></p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p><b>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</b></p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p><b>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。</b></p>
--	---	--	---

## ひょう かつようほう こんだて表の活用法



給食当番は1週間の交代制です。週末に給食着を持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯とアイロンがけをお願いします。次の登校時に、忘れずに持たせてください。

