



6月給食だより

令和2年度
調布市染地小学校
校長 大柳ひろみ
栄養士 小野寺加代

木々の緑も深くなり、初夏の季節を迎えました。6月3日から簡易給食ではありますが、給食を始められることになりました。6月3日から12日までは、配膳時の児童同士の接触や飛沫感染防止のため、個包装の物やあらかじめ容器に詰めたものを提供します。品数や量が少ないなど、まだまだ通常の給食とは違いますが、安心、安全の給食を心がけていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

学校給食について ~こんなことに気をつけています

食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚さないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



【給食室の紹介】

給食調理業務は、今年度も引き続き株式会社メフォスに委託されました。献立作成や食材の発注などは栄養士の小野寺が担当します。よろしくお願いいたします。



給食時間の過ごし方

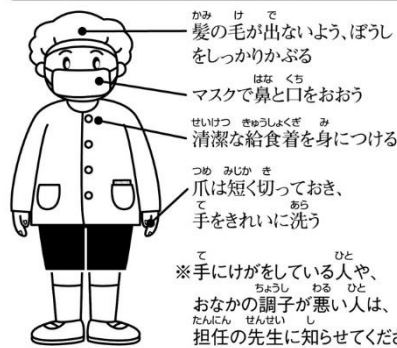
学校給食は、準備から後片付けまでを含めた食事に関する活動を通して、さまざまなことを学ぶ時間です。みんなで協力して準備をし、食べる時間をしっかり確保するとともに、楽しい給食時間が過ごせるよう、一人ひとりがマナーを守ることも大切です。

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法



給食当番は、身支度をきちんと整えましょう



よい姿勢で食べましょう



こんなことに気をつけましょう

