

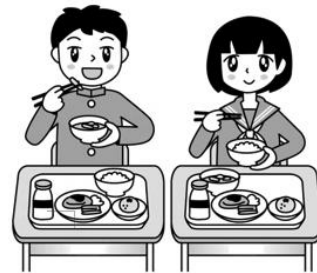
6月給食だより

令和 2 年 6 月 5 日
北区立王子桜中学校
校長 吉原 健
栄養士 青木 史歩



給食が始まります！！

学校給食は、成長期にある心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作っています。本年度も、安心・安全はもとより、子供たちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに務めていきたいと思ひます。ご理解・ご協力よろしくお願ひいたします。



学校給食について ~こんなことに気をつけています

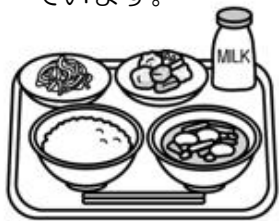
食材

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、食材を汚染しないよう、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。



各地域に伝わる「郷土料理」等を提供し、無形文化遺産に登録された「和食文化」を継承していきたいと考えています。また、来年開催されるオリンピック・パラリンピック東京大会に向けて、諸外国の食文化について知識を深めて欲しいと思ひ、世界の料理も月1回以上提供する予定です。

本校は、毎日クラスに1枚「給食一口メモ」を配布しています。その日の盛り付け図や、食の豆知識、アンケートが書いてあります。「自由コメント欄」を設けていますので、感想など自由に書いてくださいね。皆さんのコメントをお待ちしています！

給食白衣について

- 給食当番は白衣・帽子・マスクを必ず着用してください。
- 白衣は白衣ボックスに片付けましょう。



- 給食当番は週の終わりに、白衣セットを持ち帰り、洗濯・アイロンをして、持ってきます。
- ★白衣のたたみ方は↓で統一してください。



- 白衣や帽子、白衣袋のほつれ等は、お手数ですがご家庭で出来る範囲で補修していただくと助かります。

手洗いについて

- 食中毒、風邪、インフルエンザなどは、目に見えない小さな細菌やウイルスが体の中に入ることによって感染します。いろいろな物を触れる手には、細菌やウイルスがつきやすいため、こまめな手洗いは病気予防の第一歩です。食事前、後は必ず手洗いをしましょう！



せっけんを使って丁寧に洗い、清潔なハンカチやタオルで水分をふきましよう。



洗い残しの多い部分も意識して洗いましよう。

※新型コロナウイルス感染防止のために給食指導を徹底してまいります。

★食物アレルギーについて

食物アレルギーについて、学校で管理する必要がある場合は、青木栄養士までご連絡ください。

※給食におけるアレルギー対応について、北区の方針により、平成26年度から**除去食のみの対応**となっております。ご了承ください。

★給食費納入について

6月～2月の9回でお支払いいただきます。

口座振替は毎月5日、引き落とし開始日は6月5日(金)です。