

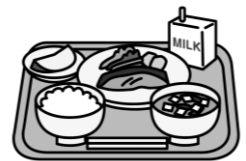
4月 給食だより

令和4年4月7日（木）
東久留米市立神宝・第六小学校
第 1 号



ご入学・ご進級おめでとうございます。彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。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が、みなさんが楽しみになるようなおいしい給食をお届けしてきたいと思っています。一年間どうぞよろしくお願いたします。

神宝小学校・第六小学校の給食について



調理方式について

神宝小学校と第六小学校は、親子給食方式という調理方式により、給食を提供しています。親子給食方式とは、調理室のある学校（親校）で調理室のない学校（子校）の分の給食も作り、配送する調理方式です。親校が神宝小学校、子校が第六小学校です。第六小学校の汁物や煮物は、保温性の高い二重食缶に入れるなどして、子校にも温かくおいしい給食をお届けできるよう工夫しています。

栄養管理と献立作成について

「学校給食摂取基準」に基づき、神宝小学校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、バラエティに富んだ献立になるよう心掛けています。



調理・配膳業務と衛生管理について

調理・配膳業務は神宝小学校調理員と第六小学校配膳員が行い、毎日2校合わせて約700食の給食を作ります。手作りの味を大切に、だしは削り節や昆布、鶏がら、豚骨などから時間をかけて煮出していて、顆粒だし等は一切使用していません。ハンバーグやぎょうざ、カレーやシチューのルー、サラダのドレッシング等も全て給食室で手作りしています。また、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>調理員は健康 チェックを し、身だしな みを整えて います。</p> 	<p>野菜・果物は 流水で3回 以上洗 います。</p>  <p>※食材に異物混入がないか もチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマト や果物を除き、 すべて加熱 します。</p>  <p>※加熱した食品は、中心温度 を測定します。</p>	<p>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。</p> 
---	--	--	---

給食当番の衛生手仕事

髪の毛が出ないように帽子をかぶる

髪が長い人は結びましょう

マスクで鼻と口をおおう

清潔な給食着を身に着ける

手はせっけんできれいに洗う

爪は短く切っておきましょう

清潔なハンカチを用意する

おなかの調子が悪い、吐き気がするなど、体調が悪い人は、当番を交代してもらってください。

白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりないようにしましょう。

保護者のみなさまへ

<給食着について>

給食当番が使用する給食着は家庭で洗濯をお願いしています。当番の児童は週末家庭へ持ち帰りますので、洗濯、アイロンがけをし、翌週に学校へ持ってきてください。洗濯の際には、必ずアイロンをかけてください。(アイロンの熱には、殺菌の効果があります。) また、ボタンのはずれや、ゴムの伸び等がありましたら、補修していただくよう、よろしくお願いいたします。



<給食費について>

給食費の引き落とし日は、毎月7日です(土日祝の場合は翌営業日)。前日までに必ず入金をお願いいたします(引き落としの際には、1回につき10円の手数料がかかります)。金額等の詳細は、別途お知らせを配布いたしますのでご確認ください。初回の引き落とし日は**5月9日(月)**です。手続きの関係上、初回は4、5月分まとめた引き落としになります。



給食レシピ はちみつレモントースト *4月13日(水)の献立より

<材料> (約4人分)

- ・食パン(6枚切り) … 4枚
- ・はちみつ … 大さじ 1
- ・バター … 20g (マーガリンでも可)
- ・レモン汁 … 大さじ 1
- ・グラニュー糖 … 大さじ 2 (砂糖でも可)

<作り方>

- ①バターを耐熱容器に入れ、電子レンジで加熱して溶かす。
- ②①にはちみつ、レモン汁、グラニュー糖を混ぜあわせ、食パンの表面にぬる。
- ③オーブントースターで軽く焼き色がつくまで焼く。

*とっても簡単に作れて、朝ごはんにもおすすめ♪さわやかな香りのするトーストです。

