

給食だより

ご入学・ご進級おめでとうございます。春の暖かな陽気に包まれて、新たな学校生活の始まりです。みなさんがよく遊び、よく学んで、楽しく充実した一年を送れることを願っています。生活のリズムを「早寝・早起き・朝ごはん」で整え、丁寧な手洗いや咳エチケットで感染症を予防して、健康に気を付けて過ごしましょう！

今年度も、成長期のみなさんの心と体の健康の支えとなれるよう、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食をお届けしたいと思っております。一年間どうぞよろしくお願いいたします。

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、家庭での食事でも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、2校合わせて毎日700食以上の給食を作ります。手作りの味を大切にしており、和風のだし汁は削り節や昆布から、スープは鶏がらや豚骨から時間をかけて煮出しています。カレーやシチューのルー、サラダのドレッシング、ハンバーグやぎょうざ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。

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
流水で3回
以上洗
います。

生で食べるミニトマト
や果物を除き、
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。

※食材に異物混入がないか
もチェックします。

※加熱した食品は、中心温度
を測定します。

マスクで鼻と口をおおう

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

手はせっけんできれいに洗う

清潔な給食着を身に着ける

爪は短く切って

清潔なハンカチを用意する

おきましょう

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

に置いたりし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(白衣・帽子)は家庭で洗濯をお願いしています。当番の児童は週末に家庭へ持ち帰りますので、洗濯とアイロンがけをし、翌週に学校へ持ってきてください。(アイロンがけは、熱による殺菌効果があります。) ボタンのはずれや、ゴムの伸び等がありましたら、補修のご協力をお願いいたします。

マスクについて

給食当番は、配膳の際にマスクをします。日頃からランドセルの中に5枚(5日分)を常備しておくようお願いいたします。学校で使い捨てマスクを借りた場合は、後日に新しい使い捨てマスクを返却していただきます。(コロナ禍前の対応に戻ります。) 衛生管理上、むき出しにせずビニール袋などに入れるか、個包装のものをお持ちいただきますようお願いいたします。

給食費について

給食費の引き落とし日は、毎月10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10日(金)です。手続きの関係上、初回は4、5月分まとめての引き落としになりますのでご承知おきください。

🍷 給食レシピ 🍷 **根菜サラダ** *4月17日(水)の献立より

<材料> (約4人分)

- ・だいこん…100g ・れんこん…50g ・きゅうり…20g ・ごぼう…50g
- ・たまねぎ(おろし)…大さじ1 ・マヨネーズ…大さじ1 ・サラダ油…小さじ1 ・しょうゆ…小さじ2
- ・りんご酢…小さじ2 ・塩こしょう…少々

<作り方>

- ①だいこん、ごぼう、れんこんは皮をむく。ごぼうとれんこんは水にさらしてアク抜きをする。
- ②野菜は1~1.5cm程度の角切りにしてゆで、冷ます。
*きゅうり、だいこん、れんこんは生食もできますが、給食では衛生上加熱しています。
- ③ドレッシングの材料(たまねぎ~塩こしょう)を合わせて加熱し、冷まして②とあえる。
*コロコロと角切りにした根菜は、ゆでて歯ごたえがあるので自然と噛む回数が増やせます。