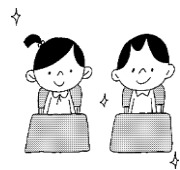


4月 給食だより



～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る中、新年度を迎えました。

新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。

皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。

新入生の皆さんは、小学校で食べる給食がいよいよ始まります！給食当番もスタートです。

今回は給食当番のお仕事内容や給食前の準備、後片付けの仕方、4コマまんがで食器を使うときの注意点を紹介します。在校生の皆さんも、一緒におさらいしてみましょう！



給食当番のお仕事編 給食当番は必ずマスクをしましょう。

身だしなみを整えましょう	協力して準備をしましょう	1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう	汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等にのこしましょう
----------------------------	----------------------------	----------------------------------	---

当番以外の準備編

机の上はきれいに片付けましょう	換気をして空気を入れ替えましょう	手をせっけんできれいに洗いましょう	「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう
-------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	---

後片付け編

食べ終わったら、席で静かに待ちましょう	食べ残しはそれぞれの食缶に戻しましょう	食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう	協力して後片付けをしましょう
-----------------------------------	-----------------------------------	---	------------------------------

食器の気持ち



<学校給食について>

学校給食の目標 ※「学校給食法」第2条より抜粋・要約	1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。	2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。	3 明るい社会性と協同の精神を養う。
4 自然の恵恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。	5 食生活が多くなるときの労働に支えられていることを理解し、感謝する。	6 伝統的な食文化を理解する。	7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

飲み物

カルシウム吸収率のよい牛乳はほぼ毎日ついています。容量は200cc。発酵乳がつくこともあります。

主食

米は立川市と姉妹都市の長野県大町産こしひかりを使用し、白米、まぜご飯、ピラフ、チャーハン等があります。その他パン(当日焼きを使用)や麺(うどん、中華麺、スパゲティ等)月にも数回あります。

おかず

主食に合わせ、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、汁もの等、素材から手づくりを心がけています。原則として国内産のものを使用し、化学調味料は使用していません。生で食べるくだものやミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。

野菜・・・立川産のものを優先的に。ハム・ベーコン・練り製品・・・無添加指定。大豆・大豆製品・・・遺伝子組み換えでないものを使用。果物・・・低農薬、ノーワックス指定。だし・・・かつお節と昆布と煮干から。ホワイトソース・カール・・・小麦粉とバターを炒めて。

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。

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。
--	----------------------------------	--	---

給食を食べるときに欠かせない大切な食器。食器がごに戻るとき「ガシャン！」と大きな音をたてておいていませんか？食器はみんなで使うものです。大切にしましょう。

