

給食だより 4月

平成23年4月7日

江戸川区立北小岩小学校

校長 片柳 文男

栄養士 渡邊 亜希子



ご入学・ご進級

おめでとうございます

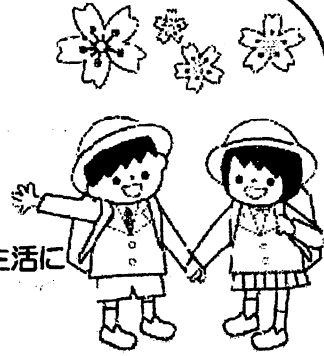
本年度より配属になりました栄養士の渡邊です。

1年生は、初めての学校生活に、2～6年生は新しい学校生活に夢を膨らませていることと思います。

私も新しく配属され、とても楽しみにしています。

1年生の給食も12(火)から始まります。北小岩小学校の全員の子どもたちから「給食の時間が早くこないかな、楽しみだな・・・」と思われるようなおいしい給食づくりを目指して努力してまいります。

どうぞよろしく願いいたします。



学校給食は

- ・学校給食は、児童に栄養バランスのとれた食事を毎日提供することによって、健康増進・体位向上に大きな役割を果たしています。
- ・同じ食事をみんなで食べることから、好ましい人間関係の育成にも役立っています。
- ・ご家庭では、「給食献立表」「給食だより」等を通して、ご理解とご協力をお願いいたします。
- ・北小岩小学校の給食は、手作りを心がけています。
- ・江戸川区の特産物である小松菜を使った給食を多く取り入れるようにしています。
(給食で使う小松菜は、北小岩4丁目の平野さんが育てた小松菜を使っています。)
- ・添加物のない自然の素材を使い、安全な調理をしております。

給食の内容は

小学校は栄養摂取基準が発達段階に応じて、学年ごとに設定されています。また、1年間を前期と後期の2期に分け摂取基準を変更し、より児童の実態にした栄養供給量になっています。

主食・・・ごはん給食が1週間のうちに3、4回、パンが1回、麺が0、6回と設定されています。

おかず・・・煮物や焼き物・揚げ物・汁物・サラダなど、和・洋・中といろいろな料理を作ります。

デザート・・・季節の果物や手作りのデザート(寒天や手作りケーキなど)も出ます。

よろしくお願ひします！

給食室は昨年と同様、調理業務は民間委託です。会社も同じ「藤江」(ふじのえ)さんです。チーフが中心なり、サブチーフと調理員さんたち8名が毎日一生懸命に給食を作ってくれています。



栄養士は本年度より、渡邊亜希子です。本年度も北小岩小学校の子どもたちのために、調理員さんたちと力を合わせて、安全でおいしい給食づくりをめざして頑張りますので、よろしくお願ひいたします。

おしらせとお願ひ

*給食は、朝・昼・夕食の中の一食です。夕食のメニューを決めるときに献立表をご覧になり、同じものが重ならないように心がけてください。また、給食で不足している食品等を朝・夕の食事で補うようにお願ひいたします。

*子どもたちが配食するときに着る白衣・帽子は交代で持ち帰りますので、選択をお願いします。(アイロンをかけていただくと、とても気持ちがいいです。)

洗濯をしましたら、必ず学校に持たせてください。その際にポタンの取れ、ほころび等ありましたら、直していただけると助かります。

*給食を食べる時に机に敷くテーブルクロスを必ず持たせてください。また、給食の配膳時には全員がマスクをして配膳しますので、あわせて持たせてください。両方とも名前を忘れずに書いて、衛生面に考慮し毎日取り替えて持たせてくださいますようお願いいたします。



*教育委員会からの「給食の持ち帰りは、衛生上好ましくない」との指導により、学校では給食の持ち帰りは禁止しています。

*アレルギー等の事情により、食べられないものがある方は、栄養士までお申し出ください。除去食を出す場合には医師の診断書または、それに代わるものが必要です。

*食材の納入状況等によっては、今後、調理方法やメニューを変更する場合がありますのでご理解をお願い致します。