

しょくいく

食育だより 4月

令和8年4月6日
江戸川区立東小岩小学校
校長 佐々木恵子
栄養士 齋藤沙菜子
栄養士 井内華子

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思えます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

栄養管理と献立作成

栄養



「学校給食摂取基準」に基づき、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・汁物・副菜・牛乳」の組み合わせを基本に、様々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、バラエティーに富んだ献立を実施します。

栄養士が
献立作成
しています



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。

<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、時刻を考えて調理します。</p> 
--	--	---	--

食物アレルギーについて

給食にて食物アレルギー除去食対応を希望される場合は、医師の判断のもと「管理指導票」の提出、学校での個人面談が必要になります。年度の途中でも、食物アレルギーに関わる変化があった場合には、担任へご相談ください。

給食費について

今年度も給食費については、無償化となります。2年生以上は、昨年度提出いただいた委任状をもって、無償化とさせていただきます。1年生は期日までに、委任状の提出をお願いします。

なお、連続した2週間以上の病気等による長期欠席などやむを得ない事情により学校給食提供を受けることができない場合、給食を停止し、停止期間中の給食費相当額を保護者へ支給します。学校給食停止届(様式1)の記入が必要になります。担任へお知らせください。

持ち物について

配膳中は、衛生面を考え、全員がマスクをします。毎日、個人の給食袋にランチョンマットとマスクの2点をご準備ください。

白衣について

給食当番をした週は、白衣を持ち帰ります。洗濯・アイロンをかけて、学校へお持ちください。

給食室からご挨拶

今年度は、栄養士2名配置になりました。齋藤沙菜と井内華子です。また、調理業務は、(株)藤江の8名で行います。引き続き、安心・安全でおいしい給食を提供していきます。よろしくお願いいたします。