

しょくいく 食育だより 4月

令和6年4月9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

春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。ご入学・ご進級おめでとうございます。栄養バランスのとれた安全でおいしい給食を提供し、食育の充実を図ってまいります。

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

給食費については、令和5年9月より無償化になりました。区の規定により、休校、学級閉鎖、出席停止、帰国等による欠食があった場合でも保護者へ給食費は返金されません。

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

今年度も引き続き、栄養士の齋藤と調理業務委託の(株)藤江の9名で行います。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。