

保護者の皆様へ

江戸川区では児童・生徒の健康を第一に考え、区立小中学校の休業を延長し、5月18日より再開予定であった学校給食についても再開を見合わせています。

配布する「昼食」は、学校が契約している食材納入業者から仕入れた食材を使用し、配布当日の朝7時30分から学校の給食室で、日頃学校給食を作っている調理員が調理するものです。

調理に従事する者は、学校給食の調理と同様に、厳重な手洗いや手袋・マスクの着用等衛生管理を徹底し、調理直前の健康確認と検温をいたします。

ささやかですが、この「昼食」の配布が、家庭の食事の一助となること、そして学校休業中のお子さまの食への意識啓発につながることを願っております。

➤ 衛生面から、高温多湿の保管は避け、必ず「昼食」の時間にお召し上がりください

献立名／食品名
【わかめごはん】
精白米
水
炊き込みわかめ
【ゆかりごはん】
精白米
水
ゆかり
【とり肉のからあげ】
とりにく 20g(2個付け)
しょうゆ
酒
本みりん
片栗粉
揚げ油
【小松菜の和え物】
こまつな
しょうゆ
三温糖
<p>* ご飯の具や味付けは学校ごとです。</p> <p>昼食配布の1回目はわかめご飯、2回目はゆかりご飯の予定ですが、都合により食材・調味料を変更する場合がございます。</p> <p>当日の献立名、食品名の詳細は昼食配布とともにお渡しする配布文書をご覧ください。</p>

- 配布した「昼食」に具沢山の汁や煮物や炒め物など、野菜を中心にしたおかずや牛乳などのカルシウムの多い食品を組み合わせると、学校給食のような、成長期のお子さまに必要な栄養バランスの整った食事になります



- 学校給食では、毎食、小学校100g程度、中学校130g程度の野菜を使用しています
- 今回実施する「昼食」について、保護者のみなさまから「昼食代」を徴収することはありません

じどう せいと 児童・生徒のみなさんへ

きょう がっこうりんじきゅうぎょう えんちよう ともなって がっこう きゅうしょくしつ きゅうしょく つくって
今日は、学校臨時休業の延長に伴って、いつも学校の給食室で給食を作ってくれている

ちょうりいん つくった こまつなりようり おひる くばる
調理員さんが作った「混ぜご飯」と「小松菜料理」の「お昼ごはん」を配ることにしました。

おひる やさい つかった ぎゅうにゅう くみあわせる きゅうしょく
「このお昼ごはん」に、「野菜を使ったおかず」や、「牛乳」などを組み合わせると、給食のよ

えいようばらんす しょくじ
うに「栄養バランスのよい食事」になります。

がっこう きゅうぎょうちゅう あさ ひる ばん 3しょく しょくじ せいかつりずむ ととのえて がっこう さいかい
学校の休業中も、朝・昼・晩の3食の食事から生活リズムを整えて、学校が再開したら、

げんき とうこう
また元気に登校してください。

江戸川区学校給食
食育キャラクター「ペロン」

