

## 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

20, 21, 22 日の献立・食材	27. 28. 29 日の献立・食材
<b>【わかめごはん】</b>	<b>【ゆかりごはん】</b>
精白米	精白米
水	水
炊き込みわかめ	ゆかり
<b>【鶏の唐揚げ】1人2個</b>	<b>【茶飯】</b>
とりにく	精白米
しょうゆ	水
酒	しょうゆ
本みりん	本みりん
片栗粉	酒
揚げ油	<b>【鶏の照り焼き】</b>
<b>【小松菜の和え物】</b>	とりにく
小松菜	しょうゆ
しょうゆ	酒
砂糖	本みりん
揚げ油	サラダ油
	<b>【小松菜のナムル】</b>
	小松菜
	ごま油
	砂糖
	酢
	薄口しょうゆ
	七味とうがらし
※使用食材・調味料は変更する場合がございます	

□ 配布した「**昼食**」に具たくさん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。

●本校生徒のアレルギー対応申請のある食材は**全て不使用**です。

●食中毒予防のため、お持ち帰り後は**昼食の時間に自宅で速やかにお召し上がりください**。

●衛生管理の都合上、受け取りのないお弁当は13時以降処分いたします。

参考



小松菜 1枚 10g