



給食だより

令和2年6月号
志木市立宗岡小学校

ご入学・ご進級 おめでとうございます

ご入学、ご進級おめでとうございます。

今年度は、4、5月給食がなく、とても残念でしたが、皆様お元気お過ごしでしょうか。7名の調理員と、栄養士の大谷の8人で、おいしくて安全な給食づくりをしていきます。

宗岡小では学校教育目標「自分が好き 友だちが好き 町が好きな 宗小の子」にむけて、給食を通した指導をすすめていきたいと思ひます。



給食費の返金について

病気や事故等、個人的理由で事前に担任に申し出があり、連続5回以上欠席の場合、返金の対象とします。

給食着について

給食当番になって、給食着をご家庭に持ち帰りましたら、洗濯をしてアイロンがけをして学校に持たせていただくようお願い致します。ほころび等がありましたら、縫っていただけると助かります。



給食セット

ナフキン(ランチョンマット)・コップ・歯ブラシ・ハンドタオル・マスク
☆給食を衛生的に食べるための必需品です。必ず、毎日の用意をお願いします。

令和2年度志木市学校給食実施計画

今年度の給食実施につきましては、開始が遅れます。
実施開始等につきましては、決まりましたらお知らせいたします。



こんなことに気をつけて献立を立てています

1. 栄養のバランスを考えています

★ 文部科学省で決められた栄養摂取基準に添って、献立を立てています。(五訂成分表を使用)

2. 食品の安全性に気をつけています

- ★ 化学調味料・インスタントルウの類は使っていません。(だしは、煮干・削り節・だし昆布・とりがら・とんこつでとっています)
- ★ 良質で安全な食品素材を使い調理するようにし、加工食品はできるだけ使わないようにしています。やむを得ず使う時は、内容成分を確認しています。
- ★ 野菜・果物は、安全性を確認した国産のものを使うようにしています。

3. 食文化を伝えられるように努力しています

- ★ 現在の食生活で見落とされがちな魚・大豆(製品)・小魚・いも類や乾物等をとり入れるようにしています。
- ★ 野菜・果物・魚などは、できるだけ地元の旬のものを使用し、季節感を出すように心がけています。
- ★ 日本に昔から伝わるケの日の和食をなるべく多く伝えるようにしています。あわせて、ハレの日の行事食(七草・節分・ひな祭り等)もとり入れています。



4. その他

- ★ 子どもたちに様々な体験をさせるために、いろいろな調理法をとり入れ、なるべく多くの食品を使うようにしています。
- ★ 健康面を考慮し、素材の味を伝えることができるように薄味にしています。
- ★ 噛む力を育てられる献立を工夫しています。

※食中毒防止のため、生野菜は使用しません。プチトマトと果物以外はすべて加熱調理しています。

※食物アレルギーがあり、対応が必要な方はご連絡お願い致します。



また、献立を立てた時の思い、調理室での工夫、野菜の育つ様子や農家の方の苦労など、通常はみえにくい「食べるまでの物語」のプロセスを「きゅうしょくしつからこんにちは」などを通してなるべくたくさん子どもたちに伝えていきたいと思っています。

学校でも様々なかたちで取り組んでまいりますが、ご家庭でのご協力、よろしくお願ひいたします。



＜分散登校中の学校給食での対応＞

- 分散登校中、教職員が手指を確実に洗浄してから配膳を行います。
- 一斉登校が開始された場合、給食当番の健康状態や衛生状態を確認した上で当番が仕事をを行います。
- 食事中は、飛沫を飛ばさないよう、全員に同じ方向を向けさせ、できるだけ会話を控えて静かに食事をします。
- 当分の間、全児童一斉の歯みがきは実施しません。歯みがきについては各ご家庭で判断してください。

ご迷惑をお掛け致しますが、どうぞご理解・ご協力をお願い致します。

