



5月の給食だよ!

令和2年5月号
志木市立宗岡第二小学校

しっかり食事できていますか?

みなさんと元気にお会いできる日を待っています! 給食は、今年度も(株)東洋食品です。8名の調理員と栄養士1名の9名で協力しておいしくて安全な給食づくりをしていきます。

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。
【(増補)日本食品標準成分表】

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・いも類や乾物等を取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(藝)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(晴れ)の日**の行事食(七草・節分・ひな祭り等)もとり入れています。
(藝の日とは普段の日、晴れの日とは特別な日をいいます。)

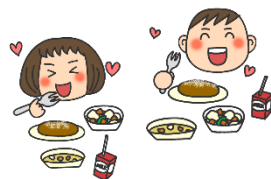
④ その他

- ★ 子どもたちに味の食体験をさせるために、いろいろな調理方法を取り入れ、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。
- ★ 給食費はすべて食材費として、大切にに使わせていただきます。

※食中毒防止のため、生野菜は現在使えません。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、対応が必要な方は連絡をお願いいたします。**

苦手な食べものは誰にでも少しはあると思いますが、子どもたちが自分の力で「一口チャレンジしてみよう」という気持ちになれるように食教育もすすめていきたいと考えています。



給食に関するお願いとお知らせ

給食費

給食費は、月によって給食日数は違いますが1年間のスパンで考えて算出しています。ご了承ください。
お支払方法は、自動引き落としとなります。
(昨年度は、1ヶ月 4,411円(引き落とし手数料11円含む)でした。)

★今年度は、休校措置や行事予定により回数・金額が変更になることがあります。御理解御協力をお願いいたします。

給食停止と返金

予め5日間以上連続して給食を食べないことがわかっている場合は、申請することにより、給食を停止して給食費を返金することができます。事前に、担任を通じて、ご連絡ください。

献立表

毎月、ご家庭に予定献立表をお配りしていますが、食材料の関係で、献立が変更になることもあります。
なお、食物アレルギーの理由でご相談のある保護者の方へは、事前にご連絡差し上げます。

給食セット

(ナフキン・マスク・ハンカチ
・コップ・歯ブラシ)

毎日の給食で使います。清潔なものを持たせてください。給食当番以外も**全員マスク**をします。

給食着

給食着は、当番で使用した児童が家庭に持ち帰ります。お手数ですが、洗濯とアイロンかけをお願いします。ほころびがありましたら、繕っていただけると幸いです。

元気に大きくなるためには、残さずなんでも食べるのが一番!
「おいしい」と食べているときのみんなの笑顔がやりがいです!
調理員さんと一緒に、安心・安全に気をつけ、おいしい給食を作るために頑張ります。1年間よろしくおねがいします。

栄養士

