給食だより

4月

令和7年4月
豊島区立駒込小学校
校長 稲垣 昌弘
栄養士 大川原敬子

ご入学・ご進級おめでとうございます

春の花がいたるところで開花し、新しい年度がスタートしました。1年生にとっては初めての給食ですね。2年生以上の人たちは、ひとつずつ学年が上がり、給食の量も少し多くなります。栄養のバランスのとれた正しい食生活をするのが健康な生活の基礎となります。残さず食べて元気な学校生活を送りましょう。

給食室では「安全でおいしいこと」をモットーとして心をこめて給食を作りますのでよろしくお願いたします。

<給食のねらい>

- 成長期に必要な栄養をバランスよくとる。
- 食事前には手を洗い、よくかんで残さず食べるなど、正しい食事マナーを身につける。
- みんなと協力して配膳し、いっしょに同じものを食べることで、お互いのつながりを深める。

給食当番の衛生チェック

髪の毛が出ないように帽子をかぶる
髪が長い人は結びましょう

マスクで鼻と口をおおう

手はせっけんできれいに洗う
爪は短く切っておきましょう

清潔な白衣(エプロン)を身につける

清潔なハンカチを用意する

おなかの調子が悪い、吐き気がするなど、体調が悪い人は、当番を交代してもらってください。

白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりしないようにしましょう。

おうちの方へ

給食当番は1週間の交代制です。週末に給食着を持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯とアイロンがけをお願いします。次の登校時に、忘れずに持たせてください。

駒込小学校の給食について

給食室では児童・教職員約580人分の給食を作っています。衛生面に十分注意し、安全でおいしい給食を心を込めて作っていますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

* 米について

豊島区と提携を結んでいる JA 秋田白神のあきたこまちを使用しています。

* 牛乳について

給食用の牛乳の成分は市販のものと同じです。

* パンについて

給食用のパンは東京都で配合が指定されていて、指定のパン工場に注文し納入されています。

* その他の物資について

給食の物資は調味料以外はすべて当日納品です。

保存料・着色料などの不必要な添加物を使用していないものを選んでいきます。

肉・野菜・果物はほとんどのものが国産品を使用しています。

* 調理について

手作りを心がけ、既成の物は使用していません。

スープやだしは用途に応じて、鶏ガラ・豚骨・鰹節・昆布を使用しています。

給食時間にあわせて仕上げるようにしています。

* 衛生管理について

日常点検を必ず実施し、食品の安全確保を行っています。

調理において果物以外は「生」を使用していません。

5～10月はサバ、レバーなどは使用していません。

原材料、調理済み食品を-20度以下で2週間保存しています。

給食に使用している食材の産地情報について

- ・給食で使用した主な食材の、産地情報を毎月の給食だよりに掲載します。
- ・野菜類、いも類、果物類は使用頻度の高い種類、肉類、魚介類、卵は使用状況により、牛乳は豊島区教育委員会からの情報の更新により掲載します。
- ・市場で安全が確認されている食材は、被災地のものでも使用することがあります。

〈3月の給食で使用した主な食材の産地〉 3月3日～3月21日現在

○人参（徳島）	○玉ねぎ（北海道）	○じゃがいも（北海道）
○キャベツ（愛知）	○ゴボウ（青森）	○小松菜（東京）
○イチゴ（茨城）	○鶏肉（宮崎）	○豚肉（群馬）
○エビ（ベトナム）	○目鯛（ニュージーランド）	○サバ（ノルウェー）
※牛乳集乳エリア：千葉	※米（秋田産あきたこまち）	