

給食だより

4月

令和8年4月
豊島区立駒込小学校
校長 大島史絵
栄養士 大川原敬子

ご入学・ご進級おめでとうございます

春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は新しい生活への期待に胸をふくらませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年も安心、安全でおいしい給食を心を込めて作るようにいたします。

<給食のねらい>

- 1 成長期に必要な栄養をバランスよくとる。
- 2 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付ける。
- 3 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。

<保護者の方へ>

給食 白衣の洗濯、アイロンがけにご協力をお願いします。

給食 当番は1週間の交代制で、給食の配膳や準備、後片付けなどを行います。

週末に白衣を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時にも持たせてください。

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または、宮城県産ひとめぼれを使用しています。

* 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2日～3月23日現在

| | | | |
|-----------|------------|-------------|---------|
| ○人参（徳島） | ○玉ねぎ（北海道） | ○じゃがいも（鹿児島） | |
| ○キャベツ（茨城） | ○大根（神奈川） | ○小松菜（東京） | |
| ○イチゴ（茨城） | ○鶏肉（岩手） | ○豚肉（群馬） | ○サケ（チリ） |
| ○エビ（ベトナム） | ○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、宮城県産ひとめぼれ）