

4月給食だより

柳沢小の給食



本校では、田無第四中学校の給食も作っています。

安全な食材

- * 素材の味を生かしています。だしは、かつお節・さば節・こんぶ・とりガラ・豚骨・野菜などでとります。
- * なるべく国産で無添加の食品を使用しています。地場農産物も積極的に使用しています。
- * 食材の産地は、翌月の給食だよりでお知らせします。
- * 食材の細菌検査は年2回実施しています。
- * 夏休みを中心に定期的に食品納入業者の視察をしています。また、収穫時に合わせて地元農家さんの視察もしています。

調理従事者の健康管理

- * 栄養士、給食室調理従事者は月2回の細菌検査を実施しています。10月から3月の期間は、ノロウイルスの検査も実施しています。
- * 毎朝、衛生管理票に基づいた健康チェックを行い、体調管理に努めています。
- * 給食室の学校給食衛生管理におけるふきとり検査を年に1回実施しています。その結果に基づき、多摩小平保健所より指導があります。



食育

- * 給食事前指導…1年生（そらまめのさやむきは検討中です。）
- * 給食通信や放送による食育
- * 読書旬間メニュー…読書旬間期間中実施

ランチルーム給食による食育や、1年生保護者対象の給食試食会の実施については検討後、後日連絡いたします。

食物アレルギー対応について

保護者から提出していただいた医師記入の書類に基づき、面談(保護者・校長・副校長・担任・養護・栄養士)を実施し、対応方法を決定します。すでに昨年度から対応されている場合、申請は1年毎になっていますが、除去食品によっては、面談を実施しない場合があります。該当する保護者の方には連絡済です。なお、除去食品に変更があった場合は、速やかに(面談前)ご連絡をお願いします。

※事情により、書類の提出が遅れた場合は面談のみ先に実施します。

ご家庭へのお願い

給食当番の白衣と帽子は、週末に持ち帰りますので洗濯をお願いします。また、マスクとランチョンマットの用意もお願いします。(お盆のサイズ 28 cm×38 cm)記名をし、小袋に入れて持たせてください。

～給食指導について～

◆準備中

- ・手洗いを徹底し、給食当番はアルコールで手指の消毒をする。
- ・給食を食べるとき以外は、全員マスクを着用する。
- ・体調が悪い人は、給食当番をしない。

◆食事中

- ・マスクは「いただきます」をした後にはずす。
- ・はずしたマスクは家から持ってきた「保管用袋」に入れておく。
- ・机は全て前向きにし、前を向いたまま食べる。(会話は小声で)

- ◆片付け ・全員そろってマスクをして「ごちそうさま」のあいさつをする。

なお、アルコール使用による手荒れ等、ご心配な場合は担任にお知らせください。また、今後の状況により、給食指導方法を変更する場合があります。

【給食食材の購入費に対する市からの補助について】

令和5年度においても、4月1日から翌年3月31日までの間に提供される学校給食に使用する給食食材等の購入費について、児童1食あたり20円～23円(1食単価の8%に相当する額)の補助があります。これによる保護者負担額の変更はありません。