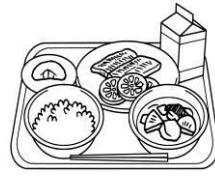


# 4月給食だより

## 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を5月に実施）
- \* 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

1年生保護者対象の給食試食会については後日お知らせいたします。

### 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はご家庭でお願いします。(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。(変更あり)

- ◆片付け ・全員そろって「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。

### 【令和6年度 給食費完全無償化についてのお知らせ】

子どもの成長にとって「食」は大きな役割を果たすことから、令和6年度の児童・生徒の給食費については、「完全無償化」とし、公費で負担することが決定しました。詳細については、市のホームページをご確認ください。