



# 給食だより

保谷小学校  
栄養士

NO1. 5.4.18



新年度を迎え、11日（火）から給食がスタートしました。今年度も年間189回の給食を実施する予定です。

今までと同様に給食の献立や給食だよりを通して、保護者の皆様にも学校給食の様子や食生活に関わる話題を提供していきたいと思っています。

また、コロナ対応でいろいろな制限があった学校生活も少しずつ以前のような形に戻りつつあります。今のところ前向きスタイルでの給食実施は継続となります。

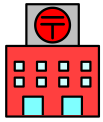
給食試食会などの行事につきましては、その時々状況により、実施を再開していく予定です。

どうぞよろしくお願いいたします。

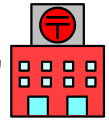


## ご家庭へのお願い

- ◎ 毎日きれいなハンカチを持たせてください。  
※複数枚を持たせてください。
- ◎ 朝食は必ず食べさせて登校させてください。  
※朝食は午前中のエネルギー源ですから、十分な量を食べさせてください。
- ◎ 給食当番になる週は必ずマスクを持たせてください。  
※給食当番時専用に白衣袋1枚入れていただくと良いと思います。
- ◎ 給食当番になった週は、白衣・帽子・袋を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯をお願いします。その際、ほつれた部分の補修やボタンつけ、ゴム入れなどにもご協力ください。  
※洗濯の際、香りの強い洗剤や柔軟剤のご使用は極力避けていただくようお願いいたします。  
※不定期ですが、配膳台カバーの洗濯についてもお願いしております。



# 給食費と口座振替について



## 今年度の給食費は

学 年	月 額 (4月分)	備 考
1・2年	4,370円(4,306円)	※1年生の4月分は3,036円です。 ※振替の際には、毎回手数料として10円かかります。
3・4年	4,640円(4,630円)	
5・6年	4,900円(4,865円)	

※令和5年度学校給食費のお知らせをご参照ください。

## 口座振替の開始は5月から

貼っておいて!

振替日は毎月4日で、再振替日は19日です。(曜日によって翌日となりますので、下の表を見てください。) また、入金の前日までにお願ひします。なるべく、第1回目の振替で処理ができるようにご協力をお願いいたします。

月	1回目	再振替	振替月数	備考
5	5月8日(月)	5月19日(金)	2ヶ月分	4・5月分
6※	6月5日(月)	6月19日(月)	1ヶ月分	6月分
7	7月4日(火)	7月19日(水)	1ヶ月分	7月分
8	8月4日(金)	8月21日(月)	1ヶ月分	3月分
9	9月4日(月)	9月19日(火)	1ヶ月分	9月分
10※	10月4日(水)	10月19日(木)	1ヶ月分	10月分
11	11月6日(月)	11月20日(月)	1ヶ月分	11月分
12	12月4日(月)	12月19日(火)	1ヶ月分	12月分
1	1月4日(木)	1月19日(金)	1ヶ月分	1月分
2	2月5日(月)	2月19日(月)	1ヶ月分	2月分

☆遠足や社会科見学等の延期による返金は原則として翌月精算とし、月額からの差引精算とさせていただきます。その他の返金は2月精算または年度末にいたします。

☆社会科見学や移動教室で給食を食べない日の給食費は行事給食等の費用にあてさせていただきますことがあります。

☆給食費が未納になった場合は、後日保護者宛にお知らせさせていただきます。

※6月・10月は教材費も別口で振替になります。(表記は保谷小徴収金)

# 食物アレルギーの対応について

西東京市では平成29年4月1日より、『学校給食における食物アレルギー対応指針』が施行されています。今までと同様、主治医の指示により原因食物の除去が必要な場合にのみ、除去食での対応をいたします。学校に事前にご相談いただき、生活管理指導表の提出と面談を実施後、ご家庭との連絡をとりながら可能な範囲での対応を行っています。

(要学校生活指導管理表及び食物アレルギーに関する申出書)何かありましたら、ご相談ください。



## 保谷小では

### 【学級での対応】

1. 担任は、食物アレルギーのある児童について保護者の申し出により把握、確認し、校内で情報の共有を図る。
2. 担任は、毎月栄養士から配布される「食物アレルギーのある児童の除去食対応の日と食品・料理がわかる献立表」を確認し、除去食は直接、該当の児童へ手渡す。

### 【給食室での対応】

1. 栄養士は、翌月分の「除去食対応の日と食品・料理がわかる献立表」を前月に該当の保護者に発行し、除去食の対応についてお知らせする。これは除去食がない月も発行する。
2. 給食室では、前の週と当日の朝「献立手配表」を打ち合わせの中で確認し、食物アレルギーの除去食について、栄養士と調理員で毎朝確認し、情報を共有する。
3. 除去食がある日は、盛り付けた後ラップをし、誰のものかわかるように年組名前・除去した原料名と料理名を書いたシールを貼り、該当のクラスのワゴンの原則食器の一番上に置く。

☆**新年度にない、該当の保護者の方との面談をすすめております。面談実施の日程調整にご協力いただき、ありがとうございます。**

☆**ご家庭と学校で連携し、事故防止に努めてまいります。書類提出等に、ご協力をお願い申し上げます。**

# 今日の給食は何かな？

給食の献立表は毎月末日に翌月分を配布しています。献立表の裏面には、献立や料理についての説明と情報、そして給食費についてのお知らせなどを載せています。

ご家庭では、必ず、献立表に目を通していただき、食材の確認や毎日の給食について食卓の話題にしていただければと思っています。

また、献立表の右側に分類されている、あかの食べもの・きいろの食べもの・みどりの食べものなども是非、参考にしてください。

## 献立作成のポイントは



- ① **栄養のバランス**……日頃とれにくい栄養素を摂取できるように工夫する。(カルシウム、マグネシウム、亜鉛、食物せんいなど)
- ② **食品構成**……食品の種類を多く偏りなく取り入れる。  
※ 嫌われがちな食品も工夫して取り入れるようにしています。  
※ 食物アレルギーへの配慮も考え、工夫しています。
- ③ **予算** (中学年年間平均1食270円) ……地場農産物や産地直送を取り入れ、安全でおいしい安価な食材を取り入れる。  
※ 牛乳は値上がりの予定です。(補助金は未定)  
※ 市の補助金につきましては保谷小ホームページをご覧ください。
- ④ **食器**……料理にあった食器や食器具を使用する。  
※ 5種類の食器から3点と4種類の食器具から選択しています。ただし、現在はコロナ対応のため、食器は2点が主となっています。
- ⑤ **調理作業**……設置された施設設備を活用して調理をする。  
※ 調理設備は回転釜(揚げ物専用1台)・炊飯器・スチームコンベクションオーブンです。

限られた施設設備や予算で、いろいろなことを考慮しながら献立作成をおこなっていきます。何かお気づきの点やご質問等がありましたら、栄養士の佐藤までお尋ねください。どうぞよろしく願いいたします。