

4月給食だより

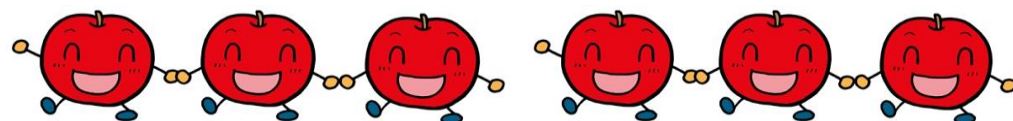
3月の食材の主な産地について



令和8年3月24日現在

食品名	産地名	食品名	産地名
にんじん	千葉	もも缶	山形・青森
キャベツ	愛知	いちご	静岡・栃木など
だいこん	千葉	はまさき	佐賀
長ねぎ	千葉	はるか	広島
にんにく	青森	きよみ	愛媛
玉ねぎ	北海道	デコポン	広島
しょうが	高知	メロン	熊本
じゃがいも	鹿児島	洋なし缶	秋田・山形・青森
きゅうり	千葉	えび	インド・ミャンマー
赤ピーマン	茨城	いか	青森・ペルー
もやし	栃木	ます	アメリカ
しめじ	長野	ぎんだら	アメリカ
はくさい	群馬	ブロッコリー	茨城
青ピーマン	茨城	たけのこ	九州
大豆もやし	栃木	とり肉	岩手
ごぼう	青森	豚肉	茨城など
ふき	愛知	小麦粉	茨城・埼玉・群馬・千葉
せり	宮城	米・もち米	新潟
えのき	新潟	ほうれん草	九州
生しいたけ	西東京市	しいたけ	西東京市
こまつな	西東京市	昆布	北海道
ほうれん草	九州	たくあん	宮崎

*1年生保護者対象給食試食会…6月17日(水)に予定しています。詳細は後日お知らせいたします。



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。
- *旬の野菜や果物は、地場の物を使用する時もあります。
- *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回以上実施しています。
- *夏休みを中心に食品納入業者や地元農家さんの視察をしています。

調理従事者の健康管理

- *栄養士、給食調理従事者は月2回の細菌検査を実施しています。
- 10月から3月の時期はノロウイルスの検査も実施しています。
- *毎朝、衛生管理票にもと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、そらまめのさやむき(5月)…1年生
- *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



ご家庭へのお願い

給食準備中は給食当番以外の児童もマスクを着用することになっています。ランチョンマットと併せてご準備よろしくお願いいたします。