

給食だより 4月号

令和6年4月8日
大田区立東糀谷小学校
校長 菊原 寛之
栄養士 三枝 伸世

御入学、御進級おめでとうございます。

今年度から、東糀谷小学校栄養士の三枝 伸世（さえぐさ のぶよ）です。引き続き安心安全で、おいしく、毎日楽しみになるような給食を、調理員さんと一緒にお届けします。どうぞよろしくお願いいたします。

給食当番の身じたくについて

手には菌がたくさんついています。汚れた手で触った食べ物を口の中に入れると、腹痛や感染症の原因となります。給食の前には手洗いをしっかりしましょう。また、給食の時間はランチョンマットを机の上に出して静かに座って準備をしましょう。



学校では、給食当番に、下記のような指導をします。

- ①帽子から髪の毛がでないようにする
→髪の毛の長い児童は後ろで一つに束ねるだけでも構いません。
- ②マスクは鼻と口が出ないようにする
→御家庭でマスクをご用意の上、持たせてください。
- ③つめは短く切っておく
→御家庭で爪が伸びていないか、ご確認お願いいたします。
- ④手は石鹸を使って洗う
- ⑤清潔な白衣や帽子を着る
→自分一人で着脱できるか、白衣の畳み方なども、ご家庭で練習してみてください。給食当番が適切に素早くできると思っています。ご協力をお願いいたします。

※お腹の調子が悪い、気持ちが悪いなど体調が優れない時は必ず担任の先生に連絡してください。

保護者の方へ

学校給食は、栄養バランスの良い給食を提供することはもちろんのこと、「安全で安心できるおいしい給食」を提供するために努めています。子どもたちに安全な給食を食べてもらうにはご家庭の協力が必要不可欠です。ランチョンマットは毎日持ち帰り、白衣は給食当番が週末に持ち帰ります。ランチョンマットと白衣は洗濯し、滅菌のためのアイロンがけをお願いいたします。

給食ができるまで ~調理員さんの1日~

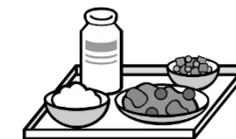
栄養士がたてた献立を給食室で調理するのは調理員さんです。調理員さんがどのように給食を作っているのかを紹介します。

【 給食室の1日の流れ 】

6:30~	・給食で使う食材が届く (届いた食材は原則その日のうちに給食で使います。) ・注文したものが届いているか確認する ・野菜を洗ったり、皮をむいたりする
7:30~	・牛乳をクラスごとに数える ・お米をとぐ ・出汁をとる ・野菜を切る
9:00 ~ 11:30	・おぼん、お皿、はし、スプーンなどを準備する (数が足りているか、お皿が割れていないかを1つずつ確認します) ・調理をする (ハンバーグやコロケも1つずつ調理員さんが愛情をこめて手作りしています)
12:15~	・みんなの元へ
13:00 ~ 15:00	・片付け ・炊飯器や大きなお鍋を洗う ・みんなが使った食缶、食器を回収して洗う ・食器を数えて、乾燥機に入れて殺菌する ・次の日の準備をする



給食室より



給食調理民間委託業者は今年度も株式会社レパストです。子どもたちにおいしい給食が提供できるよう、協力して頑張ってもらいますので、よろしくお願いいたします。

大田区の給食は、安全性を重視し手作りを基本としています。出汁は鳥がら、かつお節、昆布などから丁寧に取っており、カレーも小麦粉から手作りしています。

