

給食だより

4月

児島中学校



山々は瑞々しい若葉でおおわれ、満開の桜のもとで新年度がスタートしました。
一年間給食室では、生徒の健康づくりを側面から支えられるよう、本年度もおいしくて安全な給食を作っていきたいと思っています。ご理解とご協力をお願いいたします。

給食からのお知らせとお願い

- ★ 給食の食材費として毎月5800円を集金させていただきます。年間の給食運営費は500円です。運営費は5月に集金させていただきます。(運営費は、生徒が使用するエプロン・副食・果物を配膳するときに使用する使い捨て手袋等の購入にあてさせていただきます。)
- ★ 給食エプロンは、当番の生徒が週末に持って帰ります。ご家庭で洗濯をして翌週忘れずに持たせてください。給食当番の時はマスクが必要です。
- ★ 病気やけがで長期に学校を休まれる場合(一週間以上)給食を止めることができます。担任にご相談ください。連絡を受けてから停止まで、2日程度かかりますので早めの連絡をお願いいたします。
- ★ 食物アレルギーやその他の病気が原因で給食の中に食べられない食品がある場合、倉敷市では各学校が可能な範囲で対応をしています。医師の診断書(意見書)に基づいて校内で協議しながら進めていきます。担任にお申し出ください。
- ★ 毎月給食の献立表をお配りしていますが、学校行事等で一部変更する場合があります。ご了承ください。
- ★ 学校を転校される場合は、給食費の精算がありますので、お知らせください。

給食の調理では、食中毒予防のために衛生管理をしています。
安全・安心な給食作りのために、一生懸命努力したいと思います。

栄養教諭： 松浦 宏美
調理員： 角南 三津子, 宇川 喜子, 森 彰子
赤木 寛子, 伊藤 智子 (下津井東小から)

この6名で頑張ります。
よろしくお願いいたします。



《 季節の食材について 》



今月は、旬の食材「たけのこ」を使った献立がたくさん登場します。真備で生産された「たけのこ」を使用します。今の時期にしか味わえません。生のたけのこは掘りたてでない場合は、おいしく食べるために下茹でしてアク抜きをして使用します。給食室では、生のたけのこを使用する前日からアク抜きの処理をします。できるだけ新鮮な旬の食材をおいしく食べてもらうために、ひと手間もふた手間もかけているのです。味わって食べてほしいと思います。

- 4月14日(火) たけのこの木の芽あえ (たけのこ・木の芽)
- 4月16日(木) 春の香りごはん (たけのこ・ふき・さやえんどう)
※さやえんどうは、前日納入され筋を取ります。
わらび入りみそ汁 (わらび)
- 4月23日(木) 若竹煮 (たけのこ・さやえんどう)



給食時間について

給食時間 12:40~13:15 <準備 12:40~12:55 食事 12:55~13:15 片付け 13:15~>
能率よく早く準備ができると、ゆっくりと落ち着いて食事ができます。そのためには・・・

給食当番になった人は、

- ① マスクを忘れない。
- ② 手早く身支度をする。
- ③ 自分の係りを知っておく。
- ④ 当番全員で協力して配膳する。

給食当番をしている人は、

- ・ 下痢をしていないか。
- ・ 発熱・おう吐・腹痛はないか。
- ・ 衛生的な服装をしているか。
- ・ 手は石けんを使って確実にきれいに洗ったか。

以上の4点に気をつけましょう。

教室にいる人は、

- ① 楽しく食事ができる環境を整える。
- ② 机・配膳台の上をきれいにふく。
- ③ 手をきれいに洗い、準備が早くできるように協力する。

毎日給食当番の人の健康観察を確実に実施するために、チェック表を使用しています。衛生的で安全な給食活動をするためです。自分たちの健康を守るために、確実に実施しましょう。