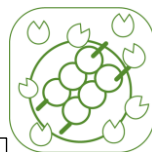


きゅうしよく 4月給食だより

保護者宛1号



令和6年4月8日(月)
清瀬市立清瀬第三小学校
校長 水野 恵美子
栄養士

ご入学・ご進級おめでとうございます!! 学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、生きた教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

給食室紹介

栄養士

昨年度に引き続き、本校の給食の献立作成や発注等、給食業務全般を担当させていただきます。保護者の皆様には、給食だよりを通して給食や食育活動に関する情報等を発信していきます!



調理業務

一富士フードサービス(株)

引き続き一富士フードサービスに業務委託しております。今年度で5年目です。社員3名、パート7名(パートは交代勤務)で、毎日約250食の給食を作ります。

保護者のみなさまへお願い

◎白衣の持ち帰りについて

給食当番の児童は、週末に給食着を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時に持たせてください。(アイロンには殺菌効果があります。)また、ボタンのはずれがありましたら、補修していただくよう、よろしくお願いいたします。



◎ランチョンマットについて

教室の机がそのまま食事をするテーブルになりますので、給食時には机にランチョンマットを敷きます。ご家庭から毎日必ず清潔なランチョンマットを持参してください。

◎給食費について

給食費の引き落とし日は、毎月5日です(土日祝の場合は翌営業日)。前日までに必ず入金をお願いいたします。金額等の詳細は、別途お知らせを配布いたしますのでご確認ください。初回の引き落とし日は5月7日(火)です。手続きの関係上、初回は4、5月分まとめた引き落としになります。

◎献立表について

毎月使用食品を記載した献立表を配布しますのでご覧ください。給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。



清瀬第三小学校の給食について

献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に沿って、清瀬市内の小学校栄養士が共同で作成したものをもとに、三小の実態に合わせて三小栄養士が作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティに富んだ献立になるよう心掛けています。



調理は、手作りの味を大切に、だしは削り節や昆布、鶏がら、豚骨などから時間をかけて煮出していて、顆粒だし等は一切使用していません。ハンバーグやぎょうざ、カレーやシチューのルー、サラダのドレッシング、デザート類等も全て給食室で手作りしています。また、安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。



食品成分表改定のお知らせ

清瀬市では、食品成分表の改定に伴い、これまで「食品成分表(七訂)」を利用して学校給食の栄養計算を行っていましたが、令和6年度4月より「食品成分表(八訂)」を活用して行きます。新しい食品成分表では、エネルギー(単位kcal)の算出方法が大きく変わったため、今までと全く同じ給食内容や提供量でもエネルギーが5%程度少なく算出されます。裏面の献立表に掲載されている数値はエネルギーが昨年度より減少して表示されていますが、内容や提供量は変わりなく、栄養が不足している、食べる量を増やさなければならないということではありません。今後も子どもたちに適切な栄養を供給できますよう、努めて参ります。

