

4月給食だより

令和7年4月7日(月)
清瀬市立清瀬第三小学校
校長 水野 恵美子
栄養士

保護者宛1号

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

三小3年目となりました。献立作成や発注等、給食業務全般を担当します。成長期のみなさんの心と体を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食をお届けできるよう努めてまいります。保護者のみなさまには、給食だよりを通して、食の話題や食育の取組、給食レシピなどを発信させていただきます。

栄養士

はじめまして。今年から三小に着任いたしました稲川春香と申します。学校栄養士1年目です。栄養士のもとで学び、みなさんに安全でおいしい給食を届けられるよう、精一杯頑張ります。市内四小に勤務する日もありますが、よろしく願いいたします。



調理員 協立給食株式会社

今年度より協立給食株式会社に調理業務を委託することになりました。社員3名、パート4名の計7名で、毎日約260食の給食を作ります。栄養士と日々連携を取りながら、進めてまいります。



保護者のみなさまへ

◎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、ボタンのはずれ等がありましたら、補修していただけますと助かります。



◎マスクについて

給食当番の児童は、必ずマスクを着用します。ランドセルや道具箱等にマスクを準備していただくよう、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。

◎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、清瀬市内の標準献立をもとに、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。また、清瀬産の食材を活かした献立も積極的に取り入れています。



調理は、手作りの味を大切にしています。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、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作っています。粉からパンやピザを一から手作りするもあります。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、衛生管理の徹底にも努めています。

