



きゅうしょくだより



◎第四峡田小の給食について

- 手作りが基本** 校内の給食室で調理しています。カレーのルーやデザート等も手作りです。
- 様々な献立** 行事食や季節の食材の使用など、多くの食の体験ができる献立内容です。
- 新鮮な材料** 学校給食に適した食材を選定し、生鮮品は当日納品が原則です。
- 加熱調理** 衛生管理の基準を遵守し、加熱調理は中心温度85℃以上になっていることを確認してから提供しています。
- 天然のだし** 削り節・煮干し・昆布・豚骨・鶏骨等、料理に合わせてだしをとり、自然のうまみをいかしています。
- 塩分控えめ** だしをきかせ、酸味などを組み合わせて味つけを工夫し、塩分をおさえています。素材の味が分かる、薄味でもおいしく食べられるような献立としています。
- 国内産の食材** できる限り、国内産の食材を使用しています。東京都の地場産物も取り入れ、小松菜は、通年江戸川区でとれたものを使用しています。

◎給食の栄養価

	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	ナトリウム g	鉄 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
低学年	530	エネルギーの	エネルギーの	290	40	2未満	2.0	160	0.3	0.4	20	4.0以上
中学年	650	13~	20~	350	50	2未満	3.0	200	0.4	0.4	25	4.5以上
高学年	780	20%	30%	360	70	2未満	3.5	240	0.5	0.5	30	5.0以上

◎給食時間の衛生・感染予防

- ・給食前後には、石けんを使い十分な手洗いをします。
- ・席は一定の距離（1メートル程度）を確保し、飛沫が飛ばないように注意します。
- ・配膳、下膳は密集、密接を避けます。

*今後、学校生活での感染症予防対策の変更に基づき、変更があります。

御家庭にお願いしたいこと

- ・毎日、手ふき用の清潔なハンカチを持たせてください。
- ・ランチョンマットも、毎日清潔なものに取り換え、持たせてください。
- ・給食当番の白衣は、給食での感染症予防対策に変更がないため、しばらくの間学校のものは使用しません。当番のときは、エプロン、三角巾、マスクの御用意をお願いします。マスクは食品衛生の観点から、給食当番のときは引き続き必要です。エプロン等は毎日持ち帰り、清潔なものを使用できるようにしてください。