

◎家の人と一緒に読みましょう

食育・給食だより 4月号



令和8年4月17日
大田区立梅田小学校
校長 中村 一裕
栄養士 広瀬 智子

新しい環境に、身体的にも精神的にも大変疲れやすくなっています。「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけ、規則正しい生活を送りましょう。また、十分な栄養・休養をとって、毎日を元気に過ごしましょう。

◇梅田小学校の給食

梅田小学校では、学校給食を通して、食育の推進を図っています。先生や友達となかよく給食を食べることで、食事のマナーや栄養の知識、食べ物の流通の仕組みなどを知り、食べ物や関わった人々へ感謝できる豊かな心と元気な体づくりを目指します。

《調理》

今年度も「協立給食株式会社」が調理業務を担当します。「安心・安全な給食」「おいしい給食」「楽しい給食」を目標に、スタッフ計14名と栄養士で協力して、給食づくりに励んでまいります。

《栄養》

大田区の栄養基準量と食品構成をもとに、献立を作成しています。献立表に、月平均栄養価(中学年)を記載しています。

《献立内容》

- ・旬の食材を用い、季節感のある献立にします。
- ・郷土料理、行事食を大切にします。
- ・素材を大切にした手作り給食とします。
- ・魚類、豆類、野菜類、小魚類、海藻類を積極的に献立に取り入れます。
- ・児童の実態や興味に沿った献立にします。
- ・給食を通して、日本の郷土料理や世界の食文化にふれる機会を設けます。
- ・東京都の地場産物を積極的に取り入れます。



《衛生》

- ・加熱調理を基本とし、必ず温度を測定して記録しています。
- ・牛乳は、専用の保冷庫に入れ、一定の温度で給食時間の直前まで保冷しています。
- ・食器・食缶・食器具などは洗浄後、専用の熱風消毒保管庫に保管しています。
- ・安全対策のため、原材料や出来上がった給食は、-20℃で2週間冷凍保存しています。
- ・管理職は出来上がった給食を毎日検食し、記録に残しています。
- ・調理従事者は、必ず月2回の細菌検査をし、健康に留意しています。
- ・定期衛生検査は、所轄の保健所及び学校薬剤師等の専門的知識を要する者の指導を頂いています。



《食物アレルギーへの対応》

食物アレルギーのある児童については、学校生活管理指導表に基づき、個別に対応しています。書類の提出にご協力をお願いします。



お願い

衛生的に配膳を行うため、給食当番の白衣、帽子の洗濯とマスクの準備にご協力よろしく申し上げます。