

食育だより

令和6年度
4月号



令和6年4月8日
台東区立台東育英小学校
統括校長 瀬下 清
栄養士 高村 真由子

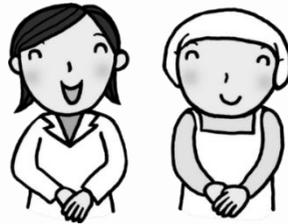
元気いっぱいの新1年生を迎え、本年度も学校給食が始まります。学校給食は学校教育の一環として、子どもたちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友だちと一緒にとりながら、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、そして食文化などを学ぶ食育の授業時間です。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



給食室から

今年度もよろしくお願いたします

今年度は、フジ産業株式会社の我妻チーフを中心に前原さん、松本さん、山形さん、新見さん、高橋さん、山岸さんの7名の調理員と学校栄養士の高村で安心、安全そしておいしい給食づくりに努めてまいります。



お知らせ

学校給食で使用しない食材について

本校の学校給食では、昨今の食物アレルギー対応児童の増加及び新規アレルギー症状の発症を考慮して、令和6年度より種実類（ごま・カカオ・栗を除く）、いくら、そば、キウイは使用しませんので、ご承知おきください。

大切な給食当番の仕事

子どもたちが自分たちで食事の準備や後片付けを行い、協力してみんなで楽しく食べることは、学校給食のねらいの1つです。給食当番は、給食を楽しく、おいしく、そして安全に食べるためにとっても大切な仕事をしています。

給食当番になったら…

つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣に着替えよう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



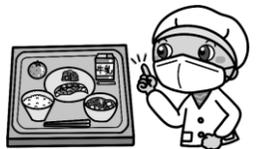
髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。



白衣を着たら、壁によりかかったり、ふざけたりしてはダメだよ。



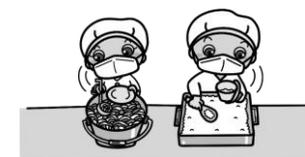
盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしよう。



当番同士でおしゃべりをせず、てびき盛りつけましょう。



1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンがけし、忘れずに学校に持ってきましょう。

