



給食だより 4月号



ひのしりつひのだいさんしょうがっこう
日野市立日野第三小学校

御入学・御進級 おめでとうございます。

新年度が始まりました。児童の皆さんは、新しい学年や教室でのこれから始まる一年間に対し、期待ややる気で満ち溢れていることと思います。給食室では、児童の皆さんが元気いっぱい学校生活を過ごせますよう安全で栄養バランスの取れたおいしい給食提供に努めてまいります。

献立作成や栄養管理業務などは、学校職員である栄養士が行います。また、給食調理業務は、昨年度に引き続き「東京ケータリング株式会社」が行います。

今年度も、どうぞよろしくお願いいたします。

...平成25年、「和食」はユネスコ無形文化財に登録されました...

和食を中心とした献立を給食で提供しています

子供の頃から和食をしっかりと味わい、慣れ親しむことで、日本の食文化を受け継いでいってほしいという願いがあります。和食給食に御協力ください！

日野市の給食について

★ 日野市の学校給食は、手づくりを基本としています。

例えば、味噌汁のだしには鰹節や昆布、煮干しなどを使用し、スープのだしには豚骨と香味野菜を使用しています。また、カレーのルーやコロッケなども、学校で素材から調理を行っています。

★ 主に国産の食材を使用しています。

安全面、衛生面への配慮から、主に国産の食材を使用しています。当日の給食の画像とともに、使用食材の産地を学校ホームページで公開しています。

★ 地元の食材を使用し、地産地消に努めています。

収穫時期には、日野市東光寺地区の野菜や日野市産の果物を使用しています。また、給食で使用するたまごについては、百草地区の由木農場で生産されている「さくらたまご」を使用しています。

★ 飲用牛乳は、日野市こだわりの瓶装牛乳を提供しています。

千葉県所在の「新生酪農株式会社」より、「パスチャライズド牛乳」という低温殺菌乳を届けてもらっています。工場近隣の17軒の農家から届けられた、さらっとしてほんのり甘味のある生乳を使用しています。

★ サラダや和え物などの野菜もしっかりと加熱をしています。

飲用牛乳、パン、果物など以外の食品は、85℃以上の加熱を確認した後、衛生的に冷却して提供しています。

★ 食物アレルギーなどに配慮し、以下の食材は日野市の学校給食では提供しません。

そば、ピーナッツ、ペカン（ピーカン）ナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、くるみ、カシューナッツ、キウイフルーツは、日野市の給食では提供しません。

★ 食器や調理器具の洗浄には、石けんを使用しています。

環境に配慮し、合成洗剤ではなく石けんを使用しています。

忘れずに、
お持ちください！！

給食の持ち物について

★ ランチョンマット … 給食の際に机の上に敷きます。

★ ハンカチ又はハンドタオル … 毎日、清潔なものを持って来てください。

★ マスク … 給食当番はマスクをして配膳します。予備も持って来てください。



給食や食事の前の手洗いを忘れずに…

手洗いは、手に付着した汚れを落とすためだけではなく、風邪やインフルエンザ、様々な感染症を予防するためにとっても有効です。給食や食事の前には、石けんを使用して流水でしっかりと手を洗いましょう。

4月の給食目標

みんなで協力して準備をしよう

