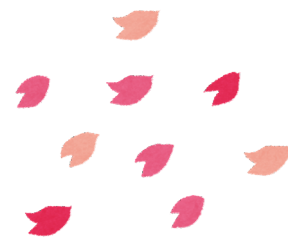


給食だより 4月号



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に学校生活を送れますよう、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等は、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。



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。

☆ 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「さくらこめたまご」を使用しています。

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

そば、キウイフルーツ、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、マカダミアナッツを提供しません。また、今年度から「くるみ」、「カシューナッツ」も提供しない食材に加わりました。

☆ 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。

...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！

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、石けんを使用して手を洗う習慣をつけましょう。

手を洗う際には、①流水で手を濡らした後、②しっかりと石けんを泡立てて、③指や爪の間まで洗ったら、④流水で石けんをしっかりと流し、⑤清潔なハンカチやタオルで拭き取りましょう。

★ 飲用牛乳についてお知らせです ★

今年度から、新生酪農株式会社（千葉県所在）のスパチャライズド牛乳という低温殺菌乳を使用します。工場近隣の17軒の農家から届けられた生乳を使用しており、日野市こだわりの瓶装牛乳です。

4月の給食目標

みんなで協力して準備をしよう

