

給食だより

令和3年4月 志木市立志木第二中学校

新年度のスタート

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校栄養士の大澤です。
安心・安全でおいしい給食づくりを心がけ、調理員とともに頑張っています。
給食は4月13日（火）開始です。1年間、よろしくお願いいたします。



学校給食について

学校給食は、体の発達を支援することはもちろん、料理の歴史や食材について学ぶこともできます。また、生徒たちにとって、一食に必要な食事量を知ることができる生きた教科書でもあります。目で見、体で感じ日々の給食を味わってください。

【給食室メンバー紹介】

昨年度に引き続き、調理委託業務はシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社です。
調理するメンバーは正社員3名
パートさん6名の
計9名と学校栄養士です。
安全でおいしく、
みなさんに楽しみに
していただける給食
を目指して頑張ります。
よろしくお願いいたします。



【献立】

1. 学校給食の栄養摂取基準を考慮するだけでなく、季節の食材、県内産農産物の使用を心がけ、衛生管理に配慮した献立を作成しています。
2. 手作りを基本とし、加工品はなるべく使用せず、ハンバーグやグラタンなども素材から調理しています。だしやスープ類もかつお節、煮干し、鶏ガラなどでとっています。
3. 郷土料理や世界の料理の紹介、セレクト給食など食事としての変化と楽しさを味わってもらえるよう工夫しています。

【食材について】

毎月はじめに献立表をお配りいたしますが、当日の食材の都合により献立が変更になる場合があります。

【給食費について】

令和3年度は1ヶ月5000円です。
月によって給食実施回数は異なりますが、1年間の平均で算出しております。

【給食停止と返金について】

病気などで5日以上連続して給食を食べないことがわかった場合は、申請することにより、給食を停止して給食費を返金することができます。事前に、担任を通じてご連絡ください。

【衛生について】

給食室では、学校給食における衛生管理の基準に基づいて、丁寧な手洗いをはじめ、材料の検品、加熱調理したものの温度の確認など、衛生的な調理作業に努めております。近年は細菌性の食中毒により、ノロウィルスなどのウィルス性の食中毒が増えています。ご家庭でも手洗いやうがいの習慣をつけるようお願いします。



【白衣・帽子・マスクについて】

給食当番は週末に白衣を持ち帰り、ご家庭で洗濯・アイロンがけをして持たせていただくよう、お願いします。平成28年度から、給食当番はマスクを着用することになりました。当番の際はマスクの準備をお願いします。

その際白衣のボタンや帽子のゴムなどのほつれに、お気づきになりましたら縫って頂けると大変助かります。ご協力よろしくお願いいたします。



【保護者の方へお願い】

体調不良（腹痛・下痢・嘔吐が続いている場合）は給食当番の交代をお願いする場合があります。

