

戸田市立学校給食センター

❀ご入学・ご進級おめでとうございます❀

新しい1年がスタートしました。本年度も、安心、安全はもとより、生徒のみなさんが楽しみにしてくれるようなおいしい給食づくりに努めていきたいと思ひます。

～給食について～

① 食物アレルギーについて

- ・「そば」「キウイ」「いくら」「ピーナッツ」「木の実」「種実類(カカオ・栗・ごま・木の実類・種実類由来の油を除く)」「たらこ」は給食に使用しません。
- ・対応は資料配付に加え、卵・乳の除去食(加工品を除く)の提供です。
- ・アレルギー症状に変化があった場合には、早急に学校にご連絡ください。
- ・その他献立内容等で気になることは、給食センターまでお問い合わせください。

② 主食の回数について

- ・文部科学省から米飯給食の増加を図ることと推進されているため、週4回米飯給食としています。

ご飯…週4回 パン…月2回 麺…月2回

② その他

- ・6月に開催されるサッカーワールドカップにちなみ、月に1回、世界の料理を紹介します。
- ・戸田市学校給食課ホームページに献立表、食育だより、給食写真を掲載しています。ぜひご覧ください。

☆☆☆☆☆☆ **【ご家庭へのお知らせとお願い】** ☆☆☆☆☆☆

献立表

献立表を毎月配付いたします。必ず目を通していただき、ご家庭の献立や食生活の参考に活用ください。



給食当番

週末に給食着を持ち帰ります。大変お手数ですが、洗濯をお願いします。香りの強い柔軟剤等のご使用はお控えください。



★給食センターの紹介★

- ❖何人で作っているの? 栄養士3名 調理員28名
- ❖何時から作っているの? 朝7時～
- ❖何人分作っているの?
小学校 約1250人分 中学校 約3970人分
計 約5220人分
- ❖どんなふうで作っているの? 給食ができるまで↓



- ①食材が到着!
- ②野菜は3回洗う。
- ③加熱調理。(90度以上)



- ④配缶をする。
- ⑤コンテナに入れる。
- ⑥学校へ出発!



学校に到着した給食は、みなさんが食べる前に校長先生が「検食」をしているよ

できあがり★

給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

<p>よい姿勢で食べる。</p>	<p>食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。</p>	<p>食事にふさわしい話をする。</p>	<p>食器は大切に使う。</p>
------------------	------------------------------	----------------------	------------------