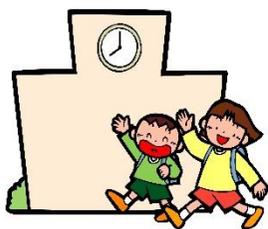


きゅうしょくだより

令和6年3月号(小学校)
昭島市学校給食共同調理場
Tel. 042-541-8041



今の学年で過ごす日も残りわずかとなりました。だんだんと、春らしさを感じる陽気になってきましたね。春は、入学や進級と節目の季節です。栄養のバランスのよい食事をきちんと食べて、新しい生活を元気に迎えられるようにしてください。

3月の給食目標:「1年間の給食をふり返ろう」

この1年間の給食時間をふり返ってみましょう。給食の準備や食べているときに、以前よりもできるようになったことが増えたかと思えます。今年度1年間の給食について、下記の質問で見直し、来年度に向けての目標をたてましょう。



こんねんど ねんかん きゅうしょく
今年度1年間の給食について
みなお
見直してみましよう。



- 1 給食当番のとき、白衣や帽子をきちんと着ることができましたか。
- 2 食べる前に、きれいに手を洗いましたか。
- 3 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつは、しましたか。
- 4 よく噛んで、食べましたか。
- 5 栄養バランスよく、食べることができましたか。
- 6 食事のマナーに気をつけましたか。
- 7 箸を、正しく持つことができましたか。
- 8 食器を大切に、使いましたか。



現在の調理場は、3月で終了します



現在の昭島市学校給食共同調理場は、昭和43年5月に完成しました。現在、小学校8校の約3700食分の給食を作って、配送車で届けています。施設・設備の老朽化が進んだため、この3月末で、長い歴史に幕を閉じます。そして、現在の調理場のとりに新調理場を建て替え整備を行い、4月から稼働いたします。

6年生の卒業祝いと、長い間お世話になった現在の調理場への感謝の意味を込めて、3月の献立では、4日からの献立の名前をつなげて、メッセージを作りました。



- 4日(月) ごはん
- 5日(火) にらともやしのソテー
- 6日(水) ツナポテト
- 7日(木) あげぎょうざ
- 8日(金) キャベツのおかか炒め
- 11日(月) わかめごはん
- 12日(火) ゆで野菜のドレッシングがけ
- 13日(水) とうふと白菜のスープ
- 14日(木) さばのありま焼き
- 15日(金) 大根ときゅうりのサラダ
- 18日(月) じゃがいもの中華ピリ辛
- 19日(火) とうふのみそしる

新調理場では・・・

- ・ごはんは、委託炊飯ではなく、調理場で炊き、おかずと一緒に配送します。
- ・食器は、パレット皿ではなく、トレーにお椀や仕切り皿をのせるようになります。
- ・アレルギー対応食の提供方法が変わります。

