



いただきます!

令和5年4月6日
小平市立小平第十三小学校
栄養士 古田 香織

ご入学・ご進級 おめでとうございます

新年度が始まりました。今年度は、2年生以上は4月10日(月)から、1年生は4月13日(木)から給食が始まります。

今年度も「株メフォス」に調理業務の委託をします。調理は委託業者が行いますが、「自校式」の給食で、子どもたちは、十三小の給食室で調理した給食を食べます。献立作成等の給食管理は、学校の栄養士が行います。

本年度も安全でおいしい給食を目指していきますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

わたしが給食を作っています。



【給食調理員の紹介】

- チーフ 矢作 秀治
サブチーフ 和泉 源
社員 川口 保江
- 友田 まみ
 - 山田 香織
 - のりまつ 則松
 - 田中 奈保子
 - 干場 るり子
 - 堀中 さとみ

栄養士は古田香織です。手作りを大切に、旬の食材や行事食を取り入れた献立作成をします。給食だよりや献立表では、食育や栄養、健康、衛生に関することをお伝えします。十三小のホームページ(右QRコード参照)では、給食写真や献立説明を毎日公開しています。ぜひ、ご覧ください!



令和5年度の給食開始日・終了日

- 1学期：4月10日(月)・1年生は4月13日(木)～7月19日(水)
2学期：9月5日(火)～12月22日(金)
3学期：1月11日(木)～3月21日(木)



給食費について

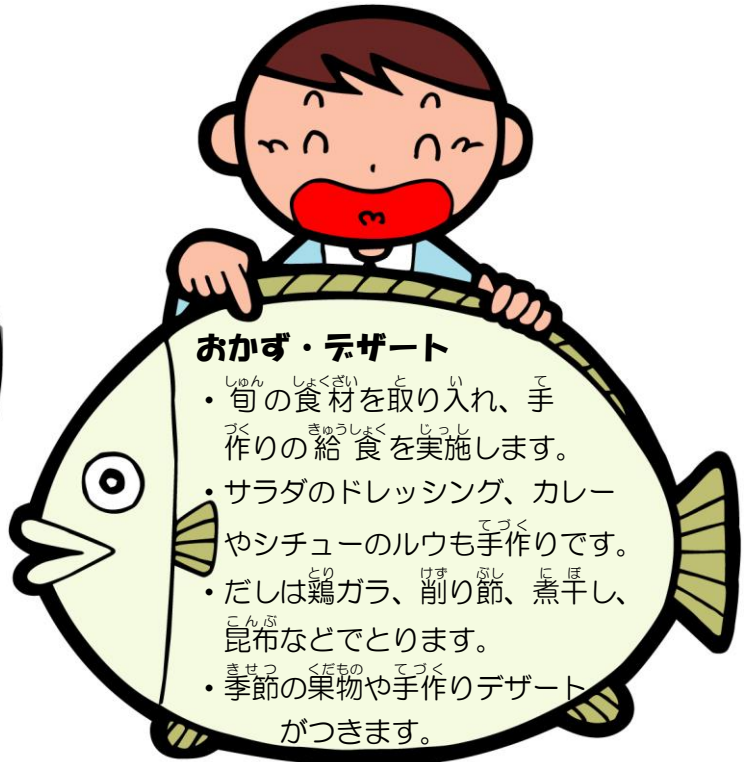
	月額	一食単価
低学年	4100円	236円
中学年	4340円	250円
高学年	4600円	265円

給食費は口座振替で徴収します。残高不足により未納にならないよう、ご注意ください。※ご家庭から徴収する給食費の他に、市から補助金(10.2%)が補填されます。

★★小平十三小の給食について★★

主食

- ごはん：週3回程度
 パン・めん：各、週1回程度です。
- ・不足しがちな栄養素を補うために、お米は「七分つき米」を使用しています。
 - ・パンの規格は東京都で統一しています。
 - ・めんは、うどん、スパゲティ、中華めんを使用します。



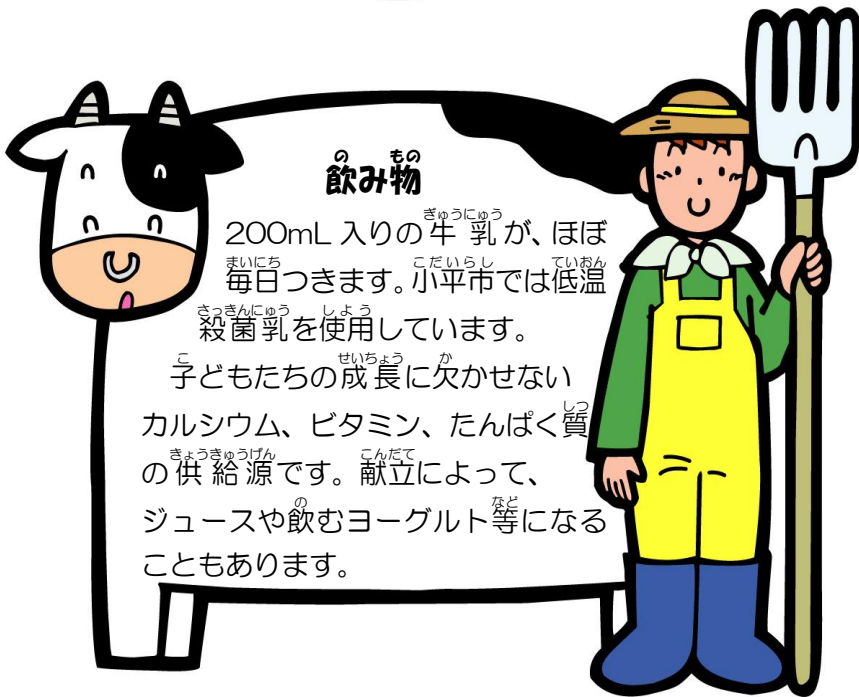
おかず・デザート

- ・旬の食材を取り入れ、手作りの給食を実施します。
- ・サラダのドレッシング、カレーやシチューのルモも手作りで。
- ・だしは鶏ガラ、削り節、煮干し、昆布などでとります。
- ・季節の果物や手作りデザートがつきます。

飲み物

200mL 入りの牛乳が、ほぼ毎日つきます。小平市では低温殺菌乳を使用しています。

子どもたちの成長に欠かせないカルシウム、ビタミン、たんぱく質の供給源です。献立によって、ジュースや飲むヨーグルト等になることもあります。



食器など



これらの食器を献立によって使いわけます。強化磁器製（低学年は飯わん、汁わんのみPEN樹脂製）です。食べやすく、美しい食器です。食を大切にすることを育みます。

★★おうちの方へ★★

毎日、清潔なハンカチとランチョンマットをご用意していただきますよう、お願いいたします。児童用机はダスターで水拭きします。昨年度まで使用していた机拭き用タオルは不要です。

給食当番の児童が週末に白衣を持ち帰りましたら、洗濯、アイロンがけをお願いいたします。感染症予防のため、給食当番に当たったときは、各自マスクを持参してください。また、嘔吐下痢等、体調不良の児童は、回復後しばらく給食当番ができません。連絡帳等で担任までお知らせください。

