

給食だより

令和2年4月7日
東京都立町田の丘学園校長
緒方 直彦



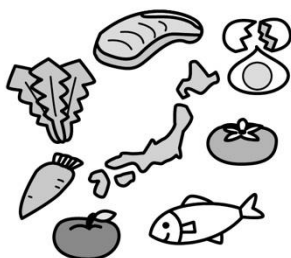
ご入学・ご進級おめでとうございます

彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、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、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思います。
御理解・御協力のほど、よろしくお願ひ致します。

学校給食について ~こんなことに気をつけています

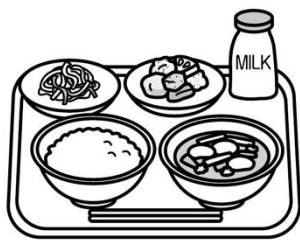
食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

「東京都立特別支援学校児童・生徒等の学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物などを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



今月の給食より

児童・生徒の皆さんのリクエストを取り入れるため、給食のリクエストボックスを設置しています。4月は昨年度中にいただいたリクエスト献立を実施します。献立表には、♪マークがついています。

●9日(木) チキンカレーライス

みんな大好きなカレーから今年度の給食もスタートします。たくさんのスパイスを使って作ります。

●21日(火) 魚の薬味焼き

B高からのリクエストです。本校の子供たちは、魚が好きな子も多いです！

●28日(火) お祝い献立

入学、進級のお祝いで「あずきおこわ」を炊きます。魚は縁起物の「ぶり」を使用する予定です。



★5月欠食届の締切りについて★

負傷・疾病・ショートステイ等で欠食する場合は、欠食する日の前々週の火曜日までに欠食届を作成し、担任に提出してください。欠食届の様式はホームページから印刷するか、担任から受け取ってください。

ゴールデンウィーク期間前に事務処理を行うため、5月18日(月)～5月22日(金)分は、5月1日(金)までに提出をお願いします。一部変則的になりますが、御協力よろしくお願ひいたします。