

8. 給食について

1. 給食開始日及び年間実施回数

給食開始日 4月14日(月) 年間実施回数 191回程度

2. 給食費

全学年1ヶ月 5400円(1食あたり 317円)

給食費は全て食材費に充てられます。また、令和3年度より給食費の公会計化にともない納入が学校から市に変わっています。詳細は別紙「学校給食の申込みと学校給食費の納付についてのお知らせ」をご覧ください。

3. 準備するもの

・ナフキン

ナフキンの大きさに特に指定はありませんが 40cm×35cm 程度を参考にしてください。幼稚園・保育園で使用していたもので結構です。毎日清潔なものを予備もふくめ 1～2枚ご用意ください。

・給食袋

ナフキンをたたんで入れられる大きさの巾着状のもの(机の横のフックにかけます)、18cm×15cm 程度を参考に 2～3枚ご用意ください。

・マスク

給食当番の時にはお子様専用(大きすぎないもの)マスクをご用意ください。

・帽子

入学時に PTA より贈られます。給食当番の際にマスクとともに着用します。

4. 給食当番

・給食の配膳は児童が当番制で行います。白衣は学校で用意するものを持ち回りで使用し、当番が終わった金曜日に児童が持ち帰ります。休日に洗濯・アイロンがけをして、翌週の初めに必ず返却してください。

・帽子・マスクは自分専用のもを使用します。どちらかに不備がある場合は衛生上、給食当番ができない場合があります。忘れずにご用意をお願いします。

5. 給食時間

給食時間 12:15～13:00(準備 15分・喫食 20分・片付け 10分)

開始当初は準備・喫食の時間を多少多めにとりますが、徐々に時間内に食べられるよう担任が指導していきます。家でも立ち歩いたり、テレビを見ながら食べたりせず、集中して食べることができるような雰囲気作りを心がけてください。

6. 献立

・給食では穀類・肉・魚・卵・野菜など国産を基本に安全・安心な食材の確保に努めています。献立内容は和食・洋食・中華など、調理法も揚げ物・焼き物・煮物などいろいろな食べ物をバランスよく食べられるよう工夫しています。

・毎月、各家庭に献立表を配付します。献立表には中学年1人分の食材・調味料の分量が記載されています。献立表を確認して朝食や夕食の献立が給食と重ならないようご配慮ください。

・川崎市では全市統一の献立の他にも年に2回、各校の栄養士が作成する自校献立を実施

します。自校献立では梨や野菜など、地域の農産物も取り入れています。

7.偏食

- 今までに食べたことがない食材が出てくることもあるかもしれませんが、好き嫌いなく、何でも食べられるよう、また苦手なものでも少しずつ食べられるよう心がけてください。学校では無理に食べさせるような指導はしていませんが、お子さまの様子を見て量を調整したり、一口は食べてみるよう働きかけるようにします。
- 牛乳は小中学校を通して9年間同量のもの(200cc)を飲むことになります。食物アレルギー等の事情がない場合は少しずつでも飲めるよう心がけてください。

8.食物アレルギー

- 川崎市では「卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ」の食物アレルギーをもつお子さまにつきましては面談の上、可能な品目について除去食対応をおこなっています(代替食や特別食は不可)。詳細は別紙「食物アレルギー対応について」をご覧ください。また、上記の食品について対応をご希望の方、食物アレルギーについてご心配な方は説明会終了後、栄養士にお声かけください。
- 上記の食品以外にアレルゲンがある場合は、原則除去食の提供は行っておりません。家庭配付献立表には原材料や加工品の詳細内容が記載されていますので、そちらを必ずご家庭で確認していただき、対応や注意が必要な場合は担任までご連絡ください。

9.食事のマナーについて

食事の前の手洗いや「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ、口を閉じて静かに食べるなどの基本的な食事のマナーが身についているかをご家庭でもご確認ください。

10.できるようにしておきたいこと

- 週に3回程度、ごはんを提供しています。はしを使えるようにしてください。
- 週に1回程度、魚を提供しています。骨が入っていることもあるので、ご家庭で魚を食べる練習をしてください。
- 給食には様々なものが出ます。みかんやぶどうなどのくだものの皮をむく、ドレッシングやジャムの個袋、ゼリー容器のふたなどを自分で開けられるようにしてください。
- おたまやしもじの使い方を事前にご家庭で練習しておく、配膳の際にスムーズに盛りつけができます。