

6月給食だより

令和2年 6月臨時号
品川区立台場小学校
校長 木村 已典
栄養士 大田奈津紀



品川区では6月1日から給食が始まりました。

給食を安心・安全に提供できるように、給食室や教室で提供方法の工夫を行っています。再度、ご家庭でもお子様と配食方法や給食の手順を再確認いただきますようお願いいたします。

1 提供方法

感染症の影響を踏まえて、調理員が定量を盛り、給食室でラップ、アルミホイル、透明カップ（蓋つき）などを用いて、包んだり、蓋をしたりして配缶します。

*配缶方法は下記の通りです。

★配缶方法★

児童による給食当番は行いません。

【パン類】1人分ずつアルミホイルで包み、バットに並べて配る。

【副菜・デザート】皮付きの果物は洗って、そのまま食缶に入れる。

皮をむき、カットした果物、副菜、ゼリー類は透明カップに入れ蓋をして、バットに入れる。

【ご飯・麺類】大皿か汁碗に盛り、ラップで覆ってバットに入れふたをする。

※下のように盛っています。



ドライカレー



フルーツゼリー

裏面につづく

2 先生方の配食時の服装

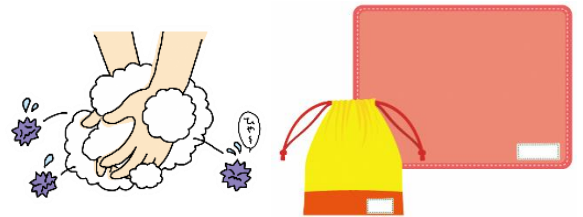
担任、副担任も配食時には、白衣またはエプロン、マスク、ビニール手袋を着用して行います。



配食時の服装

3 給食の手順

- ①せっけんを使ってしっかりと手を洗い、アルコール手指消毒剤で消毒をします。
- ②配膳は密を避けるため、オープンスペースで教員が配ります。
- ③おしゃべりをせずに、前を向いて食べます。



4 注意点

- ・感染症拡大防止のため、おかわりをしたり、減らしたりすることはできません。
(食べきれなければ残します。)
- ・ランチョンマットは、毎日新しいものをご用意ください。

5 給食時のクラスの様子



児童は距離をとって並び、
教員が配っています。



児童は間隔をあけて座り、
前を向いて、食べています。

※衛生面への配慮として調理室で一皿ずつ配膳し、ラップをかける作業に時間を要する為、通常の給食より一品少ない提供になっております。そのため、給食で摂取しなければならないエネルギー量は国の基準には達していますが、今まで台場小学校の給食で出していたエネルギー量よりは100kcalほど少なくなっています。お子様によっては、給食の量が少なく感じられることがあるかもしれません。