

学校再開後の給食実施方法について

1. 給食を実施する上での新型コロナウイルス感染予防対策について

令和2年(2020年)5月22日(金)に文部科学省から出されました「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」を踏まえ、通常の衛生管理対策に加えて、次の対策を徹底した上で、給食を実施いたします。

- ・児童生徒全員の、食事前後の手洗いを徹底します。
- ・給食当番以外の児童生徒は、喫食直前までマスクを着用したまま、自席に着席して給食が配られるのを待たせます。
- ・机を向かい合わせにせず、前向きに座って食べます。
- ・給食を食器に盛り付ける際には、使用する食器具類(玉しゃくし、トング等)に複数の人が触らないよう、担当を一人だけ決めて配膳します。
- ・これまでは、配られた給食が多い場合は口をつける前に食缶へ戻し、おかわりを希望する他の児童生徒へ配っていましたが、今後は、一度配られた給食は、口をつけていなくても食缶へ戻しません。
- ・6月8日(月)～12日(金)は、配膳は全て担任等教職員が行います。
6月15日(月)からは、給食当番の人数を最小限にして実施します。

2. 献立内容について

【6月8日(月)～19日(金)】

- ・簡易給食といたします。この期間は飲用牛乳もありません。
お茶等の水分を必ずご持参ください。
- ・アレルギーへの対応として、この期間は大豆、ごま、いか、たこ、大麦を調理に使用しないので、「除去おかず」は提供しません。詳細は添付の献立表をご確認ください。

【6月22日(月)～】

- ・通常どおりの献立となります。後日配布される給食だよりをご確認ください。

3. 給食費について

- ・6月8日(月)～19日(金)の簡易給食の給食費は、実費として1食につき、小学生120円(学年に関わらず一律)、中学生160円です。
- ・今後の給食費の徴収予定は、次のとおりです。

6月	徴収しません。
7月	通常の月額を徴収します。令和元年度に徴収した給食費に繰越しがあつたかたは、繰越額を差し引いた額が徴収額となります。
8月	徴収しません。
9月	9月分までの給食費を一旦精算します。 6月8日(月)～19日(金)の簡易給食を食べた回数と、6月及び8月の通常給食を食べた回数を計算し、9月分に上乗せして徴収します。

徴収額等、詳細につきましては、後日学校事務センターからお知らせします。

4. 学童保育室に登室する児童への給食について

- 6月8日（月）～12日（金）の期間は、登校日ではない日に学童保育室に登室する児童にも給食を提供します。給食費の額や徴収方法については3のとおりです。
- 学童保育室利用日の給食については、食物アレルギー等の理由であっても、日を選択して食べたり、米飯のみ食べる、といった対応はできません。登室した日全て食べるか、または全て食べないかのどちらかになります。
- 登室した日に食べない場合は、学童保育室へ直接ご連絡ください。
- 詳細は、各学童保育室からのお知らせをご確認ください。

5. その他

- 保護者のかたの判断により、感染リスクを考慮して給食を食べない、という選択も可能です。その場合は担任にご連絡の上、弁当を持参してください。
- 6月8日（月）～12日（金）の間は、食べずに下校することもできます。
- 給食を食べない場合の連絡は、6月8日（月）～12日（金）の間は、担任へのご連絡のみで結構です。6月15日（月）からの通常登校開始後は、平常通り連続して5日以上給食を食べない場合のみ、給食を止めることができます。その場合は「給食停止届」をご提出ください。

【問い合わせ先】

- | | |
|---------------|-----------------|
| ・給食に関すること | 学校給食室 |
| 電話：724-6159 | ファックス：722-2466 |
| ・給食費の徴収に関すること | 学校生活支援室学校事務センター |
| 電話：724-6779 | ファックス：724-6010 |
| ・学童保育に関すること | 各学童保育室 |

- ・中学生には、小学生の献立に加えて、追加1品の献立を提供します。分量は、小学生の献立に記載の分量の1.1~1.2倍です。
- ・飲用牛乳はつきません。

〈6月8日(月)~12日(金)の献立〉

	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
小学生	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	米 80	米 80	米 80	米 80	米 80
	水 112	水 112	水 112	水 112	水 112
	ハヤシライス	レタス丼	根菜汁	ハヤシライス	レタス丼
	牛肉 20	焼き豚 20	鶏肉 15	牛肉 20	焼き豚 20
	たまねぎ 56	レタス 20	たまねぎ 20	たまねぎ 56	レタス 20
	にんじん 15	たまねぎ 20	にんじん 10	にんじん 15	たまねぎ 20
	じゃがいも 30	にんじん 10	だいこん 10	じゃがいも 30	にんじん 10
	しめじ 10	油 1	たけのこ(水煮) 5	しめじ 10	油 1
	こまつな 10	ガラスープ 2	ごぼう 8	こまつな 10	ガラスープ 2
	セロリ 1	でんぷん 1	ほうれんそう 10	セロリ 1	でんぷん 1
	油 1	水 10	だし昆布 0.5	油 1	水 10
	トマトケチャップ 12	塩 0.3	けずり節 1.5	トマトケチャップ 12	塩 0.3
	トマトピューレ 8	こしょう 0.01	水 100	トマトピューレ 8	こしょう 0.01
	ウスターソース 1	しょうゆ 1	塩 0.6	ウスターソース 1	しょうゆ 1
	上新粉 4		しょうゆ 1	上新粉 4	
	油 3		ゆかりふりかけ	油 3	
ブイヨン(缶) 5		ゆかりふりかけ 1袋	ブイヨン(缶) 5		
塩 0.7			塩 0.7		
こしょう 0.02			こしょう 0.02		
水 60			水 60		
中学生の追加1品	ドレッシングサラダ	みそ汁	野菜のポン酢しょうゆいため	ドレッシングサラダ	みそ汁
	ロースハム 5	にんじん 11	平天 10	ロースハム 5	にんじん 11
	キャベツ 30	たまねぎ 22	キャベツ 20	キャベツ 30	たまねぎ 22
	にんじん 10	じゃがいも 27.5	たまねぎ 20	にんじん 10	じゃがいも 27.5
	きゅうり 10	つきこんにゃく 13.2	にんじん 5	きゅうり 10	つきこんにゃく 13.2
	油 2	葉ねぎ 5.5	ゆず果汁 2	油 2	葉ねぎ 5.5
	レモン果汁 1	煮干し 4.4	しょうゆ 1	レモン果汁 1	煮干し 4.4
	酢 0.5	水 110	砂糖 0.3	酢 0.5	水 110
	塩 0.3	信州みそ 4.4	塩 0.1	塩 0.3	信州みそ 4.4
	砂糖 0.3	赤みそ 5.5	油 1	砂糖 0.3	赤みそ 5.5
こしょう 0.01			こしょう 0.01		

〈6月15日(月)～19日(金)の献立〉

	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	
小学生	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	
	米 80 水 112	米 80 水 112	米 80 水 112	米 80 水 112	米 80 水 112	
	ポークカレー	具だくさん団子汁	ピビンパ	ラーメン風とん汁	あなご丼	
	豚肉 30 じゃがいも 40 たまねぎ 45 にんじん 10 むきえんどう 2 にんにく 0.3 しょうが 0.3 油 1 ブイヨン(缶) 5 りんごピュレ(缶) 6 トマトケチャップ 7 ウスターソース 3 しょうゆ 3 塩 0.6 上新粉 4 油 3 カレー粉 0.7 水 60	かまぼこ 5 白玉団子 25 だいこん 15 はくさい 15 たまねぎ 10 にんじん 10 こまつな 10 けずり節 1 だし昆布 1 水 100 酒 1 しょうゆ 1 塩 0.6 ゆかりふりかけ ゆかりふりかけ 1袋	牛肉 25 葉ねぎ 3 ぜんまい(水煮) 5 にんにく 0.3 油 1 しょうゆ 2 砂糖 1 切り干し大根 5 にんじん 10 ほうれんそう 10 しょうゆ 1 コチュジャン 1	豚肉 20 にんにく 0.2 しょうが 0.3 だいこん 10 たまねぎ 15 にんじん 10 ごぼう 5 糸こんにゃく 20 葉ねぎ 5 油 1 赤みそ 3 信州みそ 4 塩 0.2 だし昆布 0.5 けずり節 0.8 水 100 ゆかりふりかけ ゆかりふりかけ 1袋	あなご蒲焼 30 たまねぎ 30 みつば 2 油 1 砂糖 0.5 しょうゆ 2 酒 1 水 10 でんぷん 0.2	
	中学生の追加1品	切り干し大根の甘酢煮	鶏肉のカレー揚げ	トック	焼きとうもろこし	ほうれんそうのみそ汁
		切り干し大根 6 にんじん 6 きゅうり 24 酢 2.4 砂糖 1.8 しょうゆ 1.2 塩 0.12	鶏肉 1本 塩 0.24 上新粉 7.2 カレー粉 0.48 油 4.8	鶏肉 16.5 トック 16.5 たまねぎ 16.5 にんじん 11 えのきたけ 11 チンゲンサイ 11 生わかめ 2.2 ガラスープ 4.4 だし昆布 0.55 水 110 しょうゆ 1.1 塩 0.66 こしょう 0.02	カットコーン 1個 塩 0.3 しょうゆ 1.5 砂糖 0.5	さつまいも 11 はくさい 22 たまねぎ 16.5 にんじん 11 つきこんにゃく 11 ほうれんそう 11 赤みそ 5.5 信州みそ 4.4 煮干し 4.4 水 110