

パクパク通信

令和2年6月5日
多摩市立豊ヶ丘小学校
学校長 小畑 行広
栄養教諭 田中 律子

No.1

給食が始まります

3月から休校になり、長期にわたる食事作り、お疲れさまでした。スーパーでは、多くの食材が品切れになり、ご苦労されたこともあったと思います。久しぶりに見た子どもたちは、少しずつ大きくなっていて、休み中もしっかりと食事をとれていたことがうかがえ、元気に過ごす姿に学校再開をうれしく思います。

いよいよ8日から給食が始まります。新型コロナウイルスの対策をしながらの給食は、「楽しい食事」という本来の目的からは少しずれてしまいますが、感染防止を第一に考えて実施します。また、給食と言っても簡易的な内容から始めます。朝ごはんをしっかり食べて、野菜も十分とっていただくようにご配慮をお願いします。

安全な給食時間にするために

給食時にも机は班の形にせず、前向きのままで、なるべく会話をしないで食べるように指導します。また、ランチマットを使用することで、机の消毒を省略することができます。給食用の口拭きハンカチも、急なくしゃみやせきの飛沫防止に役立ちます。合わせてご準備ください。なお、食後の歯磨きについては、感染防止の観点から実施しません。歯ブラシは不要です。また、しっかり手を洗ってから食事をします。清潔なハンカチをいつも身に付けておくようにしましょう。

ビン牛乳に変わります

今年度から、牛乳がビンに変わります。今までは120℃～150℃で1～3秒殺菌する「超高温瞬間殺菌牛乳」でしたが、今後は72℃で15秒殺菌する「パスチャライズド牛乳」に変わります。殺菌方法が変わることで、たんぱく質の変性が少なく、風味を損なわずに甘みのある牛乳が提供できると言われています。パックの匂いが苦手だった人も、ぜひ自分自身の鼻や舌で味を確認してほしいです。きっと「おいしい」と感じてくれると思います。

パックと比較すると、ビンの分だけ重くなり、暑い時期はガラスの結露で手が滑ることがあるかもしれません。またガラス製ですので、落としたりぶついたりすると割れます。乾杯は禁止です。配膳から片づけまでを通して、取り扱いには慎重にするように指導します。また、コロナウィルスの飛沫混入防止と、ビンが倒れて牛乳がこぼれるのを防止するために、蓋は飲む時だけ開けてすぐに閉めるようにします。幸いにも、給食の品数が少ないため、牛乳の開け方や飲み方、片づけ方など、十分に時間をとって指導できると思います。給食が始まりましたら、新しい牛乳についてご家庭でも話題にしていただけたらと思います。

給食についてのご質問などは、栄養教諭の田中までお寄せください。