

4月給食だより

港区立赤坂中学校
令和4年4月13日

いただきます！の前に 石けんで手を洗いましょう

細菌やウイルスは、せき、くしゃみなどに混じって移動します。また、細菌などがついた手で食べ物を触ると、食べ物を通して、細菌などが体の中に入ってしまう。細菌などを体の中に入れないためにも、食事前に石けんで必ず手を洗う習慣が大切です。



石けんを使った手洗い



【手洗い後はハンカチで手をふきましょう】



皮ふや髪の毛には細菌などがついていて、その中には食中毒菌がいる場合もあります。手洗いの後に髪の毛や服を触ると、手洗いの効果がありません。手洗いの後は清潔なハンカチなどでふきます。



Q. アルコールで消毒すれば手洗いをしなくてもよい？

A. アルコール消毒は、石けんを使った手洗いのかわりにはなりません。

手洗いの方法によるウイルスの除去効果を調べた研究では、アルコール消毒よりも、石けんを使って手を洗った方がウイルスを減らせることが示されています。石けんを使った手洗いとアルコール消毒をあわせて行くと、より効果的です。

港区商店街の飲食店メニューが4/27の給食に登場します！



地域と学校との連携強化を目的とした港区の事業として、昨年度より区内商店街の飲食店自慢のメニューと区立小・中学校の給食がコラボレーションしています。

赤坂中でのコラボ給食第2弾となる今回は、令和元年度の港区商店グランプリで港区議会議員賞を受賞した、プラチナヒルズ商栄会の飲食店「La Goccia Tokyo」の「ボロネーゼ」、「アンチョビサラダ」、「パンナコッタ」が登場します。給食用のレシピは、お店の方や港区代表の学校栄養士が、昨年からの打ち合わせと試作を重ねて開発しました。

ボロネーゼはお店の看板メニューで、ひき肉ではなく牛すね肉を使うのがポイントです。柔らかくなるように、朝から釜でじっくり煮込みます。他にも、赤坂中の給食では初登場となる「ポルチーニ」も入ります。どんな味に仕上がるでしょうか？お楽しみに。

【給食を長期欠食される場合の給食費の扱いについて】

港区の会計マニュアルに則り、「連続して5日以上欠食する時で、1週間前までに「給食辞退届」を学校へ提出した場合は給食費を徴収しません。徴収予定額からの減額又は年度末に返金を行います。

また、新型コロナウイルス感染症の濃厚接触者及び陽性者となった事による欠席が5日以上連続する場合は、届け出を行った日から土日を含む5日後以降の給食は返金します。(この場合、口頭でご連絡いただき、事後に届け出用紙を提出される事も可能です)

※給食欠食期間中は、給食の用意がありません。昼食が必要な場合は、家庭からお弁当をご持参ください。

●給食辞退届の作成について●

赤坂中学校HP【メニュー】>【給食関係】>【給食辞退届様式(保護者用)】PDFファイル>を印刷し、必要事項を記入し学校へ提出してください。

以下の場合は返金対象となりません

- (1)インフルエンザ等による学級、学年閉鎖
- (2)悪天候等による臨時休校
- (3)施設の陽性者判明時の、区の方針による一斉及び一部オンライン授業実施の場合
- (4)その他、食材の発注取り消し等の対応が困難な場合