

## ご入学・ご進級おめでとうございます

入学、進級おめでとうございます。新年度がスタートしました。

子供たち一人一人の心と体の成長を支えるために、今年度も安心安全で、おいしい給食を提供していきます。

子供たちにとって新学期は新しい体験の連続です。新たな小学校生活やクラスに慣れるまで、普段以上に疲れています。バランスの良い食事とたっぷりの睡眠を心がけ、体調を整えてほしいと思います。また、早寝・早起きをし、必ず朝ごはんを食べて登校させるよう、よろしく願います。

### —給食室の紹介—



北町小学校の給食は、「城北給食事業協同組合」に調理業務を委託しています。これは、調理とそれに付随する業務（配缶、調理器具の洗浄・消毒残債の処理など）を民間委託に委ねるもので、献立作成や食材の発注は学校の栄養士が行い、毎日、約800食の給食を作ります。

安心・安全でおいしい給食を作ることができるよう栄養士・調理員で力を合わせて精一杯頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

## 北町小の給食

旬の食材

を豊富に使用

様々な料理

郷土料理や行事食  
世界の料理など

ごはんを中心とした  
和食献立



素材の味を活かした  
味付け

安心安全な  
給食作り

手作り  
鰹節から取ったダシ  
や手作りルーなど

北町小では給食室から、子供たちへお便りを届けたり直接声をかけたりして、給食や食についての関心を育てています。ご家庭には、給食だよりや献立表を通して給食の内容や子供たちの様子、食についての情報などをお知らせしますので、お読みいただき、お子様との話題にしていただけましたら幸いです。

## 今月の旬の食材

- ・新じゃがいも
- ・新たけのこ
- ・アスパラガス
- ・春キャベツ
- ・セロリ
- ・かぶ
- ・サワラ
- ・メバル
- ・みしょうかん
- ・清見オレンジ

## 今月の献立より

- ・10日(月) マーボー豆腐丼・・新年度最初の給食は、盛り付けやすくおいしい本格中華です。
- ・17日(月) 赤飯・若竹汁・・入学・進学のお祝い給食を、季節の食材を使用した和食で提供いたします。  
**※1年生の給食開始日です。**
- ・18日(火) コメッコポークカレー・・ルーは米粉を使って作ります。給食が好きになってくれるといいです。
- ・19日(水) 鯖の西京みそだれかけ・・春の魚「さわら」を使用します。
- ・21日(金) めばるの唐揚げレモンソース・アスパラとブロッコリーのバターソテー  
・・めばるもアスパラも旬の食材です。とれたての味を味わってください。
- ・27日(木) たけのこごはん・・春の味の代表 新たけのこを合わせたごはんを炊きます。

※学校給食では、様々な食材や料理が出ます。



**今年度も、学校給食へのご協力をよろしくお願いいたします。**



- ・給食のある日は、ナプキン・口ふきのタオル、手洗いのために清潔なハンカチを持たせてください。
- ・給食当番は白衣・帽子・マスクを使用し、白衣を週末に持ち帰ります。洗濯をして、週明けに持たせてくださいますようお願いいたします。
- ・ワゴンカバーもクラス毎での洗濯となりますので、お子様が持ち帰りましたら洗濯をしていただきますようよろしくお願いいたします。

※今年度の給食費（1食分）は以下のようになります。

1・2年生 247円、3・4年生 261円、5・6年生 280円

今年度の給食費の引き落としは、5月から始まります。

※返金は、保護者様から、栄養士又は事務担当者へ「給食停止」の申請があった場合のみ返金対応いたします。食材手配の都合上、栄養士（事務担当者）が申請を受理後4日目が返金対象となります。（土日は含めず）