

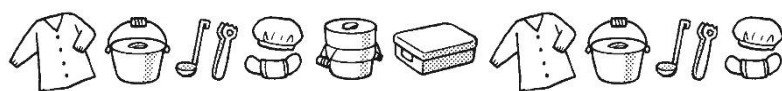


ご入学・ご進級おめでとうございます

元気いっぱいの新入生を迎え、令和7年度の学校生活がスタートしました。今年度も、安全でおいしい給食を提供できるよう、力を合わせて取り組んでいきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

1年生の給食は4月11日（金）から始まります。給食の献立をご確認いただき、楽しく給食が食べられるよう、ご家庭でのお声かけをお願いいたします。

給食がはじまります！



① 中村小学校の給食について

中村小学校の給食は、調理業務を一富士フードサービス株式会社に委託しています。

調理の他、調理用具の洗浄や消毒、残渣の処理等も行っています。

献立の作成は、学校の栄養士が行います。行事食や季節の食材、リクエスト給食等を取り入れながら、献立作成をしています。

② 給食当番について

給食当番は、白衣を週末に持ち帰ります。また、給食台車用の配膳台カバーを持ち帰ることもあります。

洗濯をして週明けに持たせてください。ご協力よろしくお願いいたします。

③ マスクの準備について

給食当番と配膳係は、マスクを着用します。給食袋の中に入れてご準備ください。

また、給食時に使うマスクを忘れた場合等に備え、ランドセル(ファスナーのある部分)に、マスクを4～5枚入れていただきますようお願いいたします。

④ ランチョンマットの

準備について

給食の時間には、机の上にランチョンマットを敷きます。洗濯をした清潔なものを、袋に入れて毎日持たせてください。袋の中には、口ふきタオル（口元が汚れたときに使用します）も入れておいてください。

⑤ 食物アレルギーの

対応について

食物アレルギーがあり、給食での対応を希望される場合は、栄養士または養護教諭までお知らせください。必要な書類をお渡しいたします。

なお、毎月配布される献立表をご確認いただき、給食で初めて口にしない食品がないようご配慮をお願いいたします。

⑥ 献立表・

食育だよりについて

学校では、給食の献立表と「食育だより」を毎月配布しています。

お子さんと一緒にご覧いただき、ご家庭での献立作成や、食生活の参考にしてください。

学校給食の目標

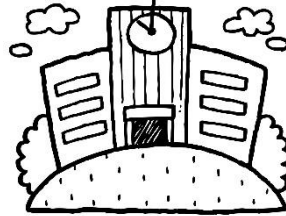
1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。



3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

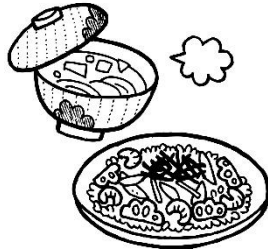


4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

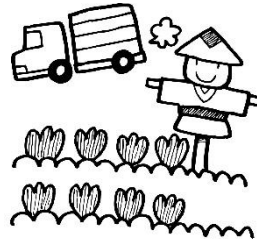
5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



6. わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。



7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



4月の献立から

4月10日(木) 桜ごはん 鰯の香味焼き 進級お祝い献立

「桜ごはん」は塩漬けの桜の花びらを入れて炊き込んだごはんです。

鰯は「春を告げる魚」といわれます。「鰯の香味焼き」は、にんにく、しょうが、ねぎを使って風味をつけた焼き魚です。

4月23日(水) スパゲティビーンズソース

ミートソースの中に細かく刻んだ大豆を加えて、ビーンズソースを作ります。大豆が苦手でも食べやすい味付けです。ソースはじっくり煮込んで、トマトの甘みを引き出します。



<4月の食材の主な産地(予定)>

食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地
にんにく	青森県	じゃがいも	鹿児島県 長崎県	だいこん	千葉県 神奈川県	でこぼん	熊本県
しょうが	茨城県	ねぎ	千葉県 埼玉県	こまつな	足立区 埼玉県	清見オレンジ	佐賀県
にんじん	徳島県	きゅうり	埼玉県	キャベツ	愛知県	りんご	青森県
たまねぎ	北海道	たけのこ	鹿児島県 静岡県	さやいんげん	沖縄県	米	岩手県
ごぼう	青森県	みつば	千葉県	さといも	埼玉県 宮城県	鶏卵	栃木県
セロリ	愛知県	ピーマン	茨城県	えのきたけ	長野県	豚肉	埼玉県 茨城県 岩手県 青森県 群馬県 北海道
もやし	栃木県	アスパラガス	長野県 茨城県	ほうれんそう	埼玉県	鶏肉	北海道 青森県 岩手県 東京都 群馬県 山形県
						牛乳	秋田県 宮城県 山形県 北海道