

平成31年度

練馬区立田柄第二小学校

4月給食だより

校長 谷田 弘子

栄養士 長野 映美

ご進級おめでとうございます

暖かい春の日差しが心地よい季節となりました。新学期を迎え、校舎内には子供たちの元気な声が響いています。

2～6年生の給食は、9日(火)から始まります。「苦手なものが食べられるようになった!」「片付けがきちんとできるようになった!」「食について知識が増えた!」など、給食を通して、新たに成長することができると思います。1年間よろしくお願いいたします。

田二小の給食

旬の食材
を豊富に使用

バラエティ
豊かな料理

ご飯を中心とした
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

田二小では、毎日給食室から子供たちへお便りを届けたり、直接声をかけて給食や食についての関心を育てたりしています。

一給食室の紹介一

調理は、城北給食事業協同組合に委託しています。調理員6名、パート6名で、約630食の給食を作っています。

安心安全でおいしい給食を作ることができるよう、精一杯頑張ります!



4月の給食目標

給食の仕方を覚えよう



身支度の仕方

給食当番



- ◎髪の毛がでないように帽子をかぶりましょう。
- ◎マスクは、きちんと鼻と口にあてましょう。
- ◎手を石けんできれいに洗いましょう。
- ◎長いつめは、きりましょう。
- ◎白衣のボタンをしっかりとめましょう。

基本の配膳の仕方



ごはんは

汁物は
右

おはしは手前にそろえて

今月の旬の食材

- ・新じゃがいも
- ・新たまねぎ
- ・たけのこ
- ・スナッペンとうもろこし
- ・春キャベツ
- ・セロリ
- ・三つ葉
- ・うど
- ・レタス
- ・さくら
- ・いちご
- ・清見オレンジ
- ・ジューシーフルーツ

※ 今年度も、七分つき米は北海道の空知産直センターから、
柑橘果物は和歌山県紀ノ川農協から、
大豆は大地のめぐみから、
の産地直送を予定しております。

今月の献立より

◎ 15日(木) お赤飯・・・1年生、はじめての給食の日です。
ご入学、ご進級をお祝いしてお赤飯を炊きます。
紅白すまし汁・・・お祝いの意味を込めて、紅白すまし汁をだします。

◎ 22日(月) うどのきんぴら・・・うどは、東京の名産品で、春が旬の野菜です。
子供が食べやすいよう、きんぴらを作ります。

◎ 25日(木) たけのこごはん・・・春の味の代表、たけのこごはんを炊きます。

◎  毎月19日は、**食育の日** 今月は、東京都 の郷土料理をだします。

★ 深川飯・・・昔、深川地域（今の江東区）では、あさがりとれました。
そのあさりを使った炊き込みご飯を”深川飯”といいます。

★ あしたばケーキ・・・東京都でとれる”あしたば”を使った蒸しケーキです。
あしたばは、「今日積んでも明日にはもう芽がでてくる」といわれるほど生命力の強い食物です。

※ 学校給食では、様々な食材や料理が出ます。アレルギーなどもありますので、
給食で初めて食べる食材がないよう、ご家庭でも様々な食材を使用していただけると幸いです。



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、ランチマット・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。
- ・配膳にマスクが必要ですので、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。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お願いいたします。

※ 今年度の給食費（1食分）は以下ようになります。

1・2年生 238円、3・4年生 252円、5・6年生 271円

今年度の給食費の引き落としは、5月から始まります。

併せてよろしくお願いいたします。詳細は後日お知らせします。