

令和4年度

練馬区立田柄第二小学校

4月給食だよ

校長 岩井 一雄
栄養士 庄司 陽子

ご進級・ご入学おめでとうございます

春の暖かな陽気に包まれる中、ピカピカの新入生を迎えて、令和4年度の学校生活がスタートしました。

2～6年生の給食は7日(木)から、1年生の給食は11日(月)から始まります。「苦手なものが食べられるようになった」「食についての知識が増えた」など、給食を通して新たな成長ができるよう、安心安全でおいしい給食を届けていきます。

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



「早ね 早おき 朝ごはん」
シンボルマーク

田二小では、毎日の給食時に給食委員がその日の献立や食品についての話、栄養や健康に関する話を放送で話しています。子供たちが食に関して少しでも興味を深めるきっかけになればと、考えています。

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
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、
長い指は、切りましょう
- 白衣のボタンをしっかりと
とめましょう

基本の配膳の仕方

ごはんは
左



汁物は
右

おはしは手前にそろえて

4月が旬の食材

野菜	うど	春キャベツ	グリーンピース	たけのこ	菜の花	レタス
魚	かぶ	新たまねぎ	さやえんどう	空豆	にんじん	明日葉
果物	いちご	甘藷	ぶんたん	清美オレンジ	せとか	びわ

給食では旬の食材を取り入れています。日々の給食から旬の食材を通して、季節を感じて欲しいと思います。

4月の献立から

11日(月)コメツコチキンカレー…一年生の給食初日は田二小自慢の「チキンカレー」です。春キャベツを使用した「コールスローサラダ」と合わせ、食べやすい献立にしました。

18日(月)若竹汁…春に旬をむかえる「たけのこ」を使った汁物です。

★郷土料理「静岡県」

20日(火)・茶飯・かつおと大豆の甘辛揚げ・おけんちゃん
静岡県の名産といえば「お茶」。水の代わりにほうじ茶で米を炊きます。
焼津漁港はかつおの水揚げ量が日本一です。旬の「かつお」を甘辛い
タレで食べやすく仕上げます。

富士市では「けんちゃん汁」を「おけんちゃん」といいます。
献立に郷土料理や世界の料理を取り入れ、多様な食文化を知る機会を作っています。

一給食室の紹介

調理は、城北給食事業協同組合
に委託しています。調理員3名・
パート5名で、約600食の給食を
作っています。



※学校給食では、様々な食材を使用します。食物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、家庭でも様々な食材を使用してください。

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、口ふき用のタオル、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。詳細は後日お知らせします。