

4月給食だより

令和 7年 4月 7日
練馬区立光が丘四季の香小学校
校長 繁田 幸江
栄養士 隼 瀬 里 香



ご入学、ご進級おめでとうございます

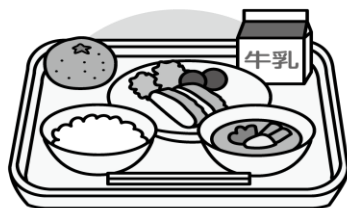


あたたかな春の日差しのもと、元気いっぱいの新入生を迎え、令和 7 年度の学校生活が始まります。今年度も十分な衛生管理のもと、安全・安心でおいしい給食を提供していけるよう、給食室一同力を合わせていきたいと思ひます。ご理解とご協力をお願いいたします。

1 年生は、準備段階として 10 日（木）、11 日（金）の 2 日間は牛乳と主食のみを提供します。給食は 14 日（月） から完全に始まります。給食開始日までに献立表の主な食品をご確認いただき、食べたことがない食品は食べておくようご協力をお願いいたします。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約



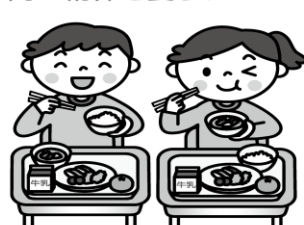
1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。



4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



ご家庭へのお願い

給食では旬の食材を取り入れています、骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



① 給食調理について

本校の給食は、調理業務を民間委託しています。調理業者は協立給食株式会社で、社員3名、パート社員6名で給食を作ります。

② 給食費について

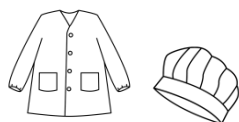
令和7年度も学校給食費が完全無償化されます。保護者負担はありません。

参考：給食費の一食単価

低学年 309 円、中学年 323 円、高学年 342 円

③ 給食当番について

給食当番はマスクを付けて配膳します。常にランドセルに数枚入れておいてください。週末には白衣を持ち帰ります。洗濯、アイロンがけをして持たせて下さい。また、ほつれた部分の補修やボタン付けなどにもご協力をお願いいたします。



④ アレルギー対応について

給食にてアレルギー対応を希望される場合は、医師の診断のもと必要書類の提出、学校での個人面談等が必要となります。年度の途中でも、アレルギーに関わる変化があった場合、栄養士か養護教諭まで速やかにご相談下さい。配布された献立表をご確認いただき、給食で初めて口にする食材がないようご配慮ください。

⑤ 献立表・給食だよりについて

【献立表】

給食に使用する食品は、6つの分類に分けてお知らせします。

【給食だより】

毎月「給食だより」を通して、食に関する情報や、給食・食育についてお知らせしていきます。ご家庭での食育にも役立てていただければ幸いです。ぜひ、お子様と一緒にご覧下さい。



⑥ 給食の食材について

学校給食では、できるだけ国産の材料や地場産の野菜を使用し、安全でおいしく栄養価の高い料理を提供するよう、心がけています。旬の食材を多く使用し、素材から調理し、いろいろな種類の食品を体験できるようにしています。

4月の献立から



★4月8日 春巻き

春巻きは、春に新芽が出た野菜を具にして作ることから「春巻き」という名前がつけられました。給食室で1本ずつ手作りしています。

★4月25日 たけのこご飯

春に旬を迎えるたけのこで「たけのこご飯」を作ります。日本で昔から食べられてきた旬の和食のおいしさを給食でたくさん体験していただけたらと思います。