

4月給食だよ

令和 8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1年生を迎え、令和8年度がはじまりました。今年度も衛生管理をしっかりおこない、安全・安心でおいしい給食を提供していただけるよう、給食室一同力を合わせていきたいと思っております。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9日(木)、10日(金)の2日間は牛乳と主食のみを提供します。すべてそろった給食は13日(月)から始まります。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。

安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように考えて作られています。配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけないと、事故につながる可能性があります。楽しい給食時間を過ごせるように、以下のことを守りましょう。



! 給食の前に気をつけること

<p>教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。</p> <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。</p>
--	--	--

! 食べるときに気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、犬食いにならないようにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物を吸い込むと危険です。</p>
--	--	---

のどに詰まりやすい食べ物は、特に気をつけて食べましょう。

<p>丸くツルツとしたもの</p> <p>ミニトマト さくらんぼ</p> <p>うすらの卵 白玉だんご</p>	<p>粘着性の高いもの</p> <p>ご飯 パン</p> <p>もち いも類</p>	<p>かみ切りにくいもの</p> <p>水菜 タコ イカ</p> <p>りんご</p>
--	---	--

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す。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

練馬区では令和8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 350 円、中学年 374 円、高学年 405 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ください。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。また、家庭で準備したエプロン等を使ってもかまいません。



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

練馬区の学校給食では、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24日 たけのご飯・若竹汁

春に旬を迎えるたけのこで「たけのご飯」「若竹汁」を作ります。新たけのこのおいしさを味わってください。

★4月30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。