

給食だより



令和 7 年 4 月 8 日

練馬区立光が丘春の風小学校
校長 内木 勉
栄養士 青木 あゆみ

ご入学、ご進級、おめでとうございます

春の花々が咲きほこる中、新年度がスタートしました。子供たちは、新しい生活への期待に、胸をふくらませているのではないのでしょうか。食べることは、とても大切です。体が成長するだけでなく、心を温かく、豊かな気持ちにしてくれます。

給食室では、清掃や施設の整備、器具類の点検が終わり、スタートの準備が整いました。

今年度も、安全でおいしく、子供たちに喜ばれる給食を作っていきたいと思っております。ご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



給食作りで大切にしていること



☆ 安全性を考えて食材を選びます。

産地や製造日が明確なもの、着色料や保存料が使われていないもの、遺伝子組み換えされていないものなどを選びます。原則として国産品を使用します。

地産地消にも力を入れ、練馬区内や東京都内で生産された新鮮な野菜やくだものを給食に取り入れています。

☆ 心をこめた手作りです。

カレーやシチューのルー、コロッセやハンバーグなど、すべて手作りで。だしは、かつお節や昆布で丁寧にとります。うま味たっぷりの天然だしです。

☆ 食べやすい味つけです。

小学生に合わせた優しい味つけです。特に、1年生が給食に慣れるまでは、食材の切り方や大きさなどにも充分気を付けて、食べやすく作ります。

☆ 和食のおいしさを伝えます。

素材の味を活かした和食の献立を、なるべく多くとり入れます。煮物、おひたし、魚料理など、家庭料理に近いものを心がけて作ります。日本の伝統食の素晴らしさを子供たちに伝えていきます。

☆ 給食の時間は学びの時間です。

食べることは生きること、とても大切です。給食の時間は、食べ物や料理のこと、食文化やマナーのことなどを知る、教育の一つとして位置付けられています。友達や教員と共に食べ、四季折々の食材の味や香りを楽しみ、おいしく味わいながら、給食を通して生きる力を育てていきたいです。



光が丘春の風小と光が丘第二中は、親子方式給食です。

光が丘春の風小学校が親校となって2校分の給食を作り、子校の光が丘第二中学校へ、トラックを使って給食を運びます。献立は基本的に同じですが、味付けを変えるメニューもあります。

また給食調理業務は、今年度より、株式会社「藤江」が担当します。

安全で安心な給食を提供していくために、最善をつくしてまいります。今後ともご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

＜給食費について＞

昨年度より、給食費が無償化となりました。そのため集金はありません。

飲用牛乳の紙パックは学校で開いて洗い、乾かします。

リサイクル資源として活用されています。



- ・給食時間はランチョンマットを机の上に敷いて食事をします。毎日きれいなものを持たせてください。
- ・給食当番の児童は、週末に白衣と帽子を持って帰ります。洗濯をして、週明けに持たせてください。
- ・給食当番の時は、マスクを着用しますので、ご用意をお願いいたします。

★ 4 月に使用する主な食材の産地（予定）★

かぶ	千葉県	ほうれん草	埼玉県	大根	千葉県、神奈川県	えのき	長野県
いんげん	高知県	たまねぎ	北海道	ふき	愛知県	小松菜	瑞穂町
キャベツ	愛知県、群馬県	にら	茨城県、栃木県	じゃが芋	鹿児島県	のらぼう菜	立川市
セロリ	静岡県	白菜	茨城県、群馬県	チンゲン菜	静岡県	清見	愛媛県
きゅうり	千葉県、群馬県	にんにく	青森県	もやし	栃木県	でこぼん	愛媛県、熊本県
にんじん	徳島県	しょうが	高知県	ごぼう	青森県	りんご	青森県
米	青森県	牛乳	東京都、群馬県、山梨県、岩手県、秋田県、宮城県、山形県、北海道				