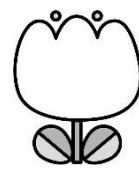




4月給食たより

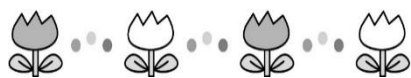


令和7年4月7日発行
練馬区立関町小学校

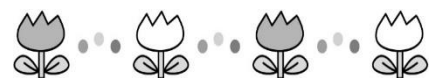


～ご入学・ご進級おめでとうございます～

色とりどりの花が咲きほこる中、新学期を迎えました。環境がかわるこの季節は、緊張や不安から体調をくずしやすくなります。給食を食べて、元気に楽しく過ごしてほしいと思います。
学校給食では、子供たちの成長発達を考慮した内容で、安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。よろしくお願いいたします。



関町小の給食



☆給食室について

昨年度に引き続き、『東京
ケータリング株式会社』の方々と
栄養士で約720食の給食を作ります。
給食室一同、力を合わせて頑張りますの
で、ご理解とご協力よろしくお願いいたします。



☆献立表について

月1回配布する献立表には、
給食の内容や使用する食材などを
掲載しています。献立表にて、子供たちが
毎日どのようなものを食べているか、
ご確認ください。



☆白衣・マスクについて

給食当番はマスクを着用して行いますの
で、マスクの持参をお願いします。また、
給食当番は、週末に白衣・ぼうし(クラスに
2人は配膳台のカバー)を持ち帰ります。
洗濯をして持たせてください。



☆牛乳パックについて

練馬区では、牛乳パックのリサイクル活
動を行っています。自分が飲んだ牛乳パッ
クを開き、クラスごとにまとめて水道です
すぎ、乾かします。乾かした牛乳パックは
業者が回収し、リサイクルされます。



☆ぜひ、ご家庭で給食についてお話しください☆

*食事のマナーについて

- ・食前の手洗いをしよう(石けんやハンドソープを使って)
- ・あいさつ「いただきます」「ごちそうさま」は感謝の気持ちをこめよう
- ・良い姿勢で食べよう
- ・箸を正しく持とう
- ・お手伝い(準備・後片付けなど)をしよう



*いろいろな食べものにチャレンジ!

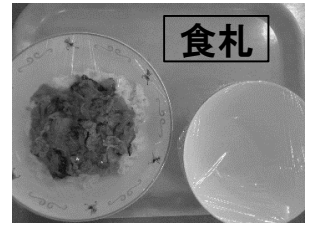
毎日の給食では、旬の野菜・魚・果物などさまざまな食材を取り入れた献立が出ます。
好き嫌いせずしっかり食べられるように、ご家庭でも取り組んでいただけるとありがたいです。

～食物アレルギー対応について～

食物アレルギーがある児童には、除去食を提供しています。アレルギー対応食の実施には、毎年医師の診断書が必要です。新規で対応を希望される方は、栄養士までご相談ください。本校では以下のような対応を行っています。

◎ アレルギーのある児童の対応食がある日は、給食室で1食分すべての給食を盛り付け、色を変えた専用トレイで、調理員が対応児童に手渡しします。

◎ 専用トレイには、クラス・名前・献立名・対応等を記載した食札を置き、視覚的にもわかりやすいものにしています。



ご家庭でも献立表をご覧ください、学校で初めて口にする食材がないようご配慮いただければと思います。



☆給食献立をご紹介します ☆ うぐいすきなこあげパン

先月人気だった献立を紹介します。ぜひ、ご家庭で作ってみてください。
ぜひ、ご家庭で作ってみてください。

【材料】4人分

- ・パン(50g)・・・4本
- ・あげ油・・・適量

〔きなこ〕

- ・さとう・・・大さじ3
- ・うぐいすきなこ・・・24g
- ・塩・・・0.08g

【作り方】

1. さとう、きなこ、塩をまぜて、ふるう。
2. パンを油でさっとあげる。
3. あげたパンに1をまぶす。完成です！

※学校ではねじりパンを使用しています。

お好みのパンをご使用ください。

※うぐいすきなこは、きなこでも構いません。

＊＊3月の食材の産地＊＊

飲用牛乳(2月)：東京都、群馬、山梨、岩手、秋田、宮城、山形、北海道

人参：千葉、鹿児島 キャベツ：愛知 大根：練馬区、神奈川、静岡 玉ねぎ：北海道

ねぎ：練馬区、栃木、埼玉 白菜：茨城、群馬 小松菜：東京都、埼玉 ほうれん草：埼玉

チンゲン菜：静岡 ブロッコリー：埼玉 にら：千葉 ごぼう：青森 きゅうり：宮崎、埼玉

もやし：栃木 しめじ・えのき：長野 しょうが：高知、茨城 にんにく：青森

れんこん：茨城 じゃがいも：鹿児島 さつまいも：千葉 いちご：栃木 みかん：静岡

とり肉：岩手、青森 ぶた肉：千葉 銀さわら：ニュージーランド シロイトタラ：ノルウェー

いか：ペルー ししゃも：ノルウェー・アイスランド さけ：北海道



～給食費のお知らせ～

練馬区では、令和7年度も学校給食費の全面無償化を実施します。

詳細は、別紙「令和7年度における学校給食費の無償化について」をご確認ください。

