



4月の給食だより

©少年写真新聞社2023



令和5年4月6日
練馬区立大泉学園小学校
校長 加賀田 真理

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度がはじまりました。
学校給食はみなさんの心身の成長と発達のために、栄養バランスを考えてつくられています。
また、給食は食事の大切さや食事マナー、地場産物、食文化などを学ぶ教材です。
給食室で毎日心をこめておいしい給食を作ります。1年間よろしくお願ひします。



大泉学園小学校の給食について

・衛生面について十分に配慮しています。

安心、安全を第一に考え、徹底した衛生管理を行っています。

・安全性を重視して食材を選びます。

食材は極力国産のものを利用し、不要な添加物を使用していない食品を選んでいきます。

・成長に必要な栄養や食品の組み合わせに重点を置いて、献立を作成しています。

国の学校給食摂取基準と学校給食の標準食品構成表を目安として、
栄養バランスのとれた献立作成を行っています。

・手作りによる調理を基本としています。

出汁は、鶏ガラや削り節、昆布などからとり、カレーやシチューもルウから作ります。
ゼリーやプリンなどのデザートも、既製品ではなく手作りのものを提供します。

・行事食や季節にあった旬の食材を取り入れています。

季節感を大切にして、その季節にとれる旬の食材や練馬産の野菜を使うようにしています。
お正月やひな祭りなどの行事食も取り入れています。

・和食や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れています。

魚料理や煮物など和食を中心に、郷土料理も積極的に献立に取り入れています。
家庭の味に近い、優しい味付けを心がけて作ります。



～食物アレルギーの対応について～

本校では、食物アレルギーのある児童が安心して給食の時間を過ごせるように、給食での食物アレルギー対応を必要とされる場合には、
「**学校生活管理指導表**」の提出をお願いしております。
ご理解とご協力をお願いいたします。



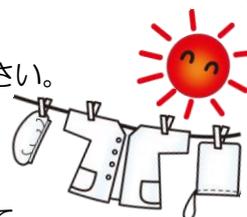
2月生乳産地実績

東京都、群馬県、山梨県、
岩手県、青森県、宮城県、
山形県、北海道

～保護者の方へお願い～

○毎日ランチョンマット、ハンカチを持たせてください。
給食当番の児童は、マスクの持参も
よろしくお願ひします。

○給食当番で、白衣と帽子を使います。
ご家庭に持ち帰りましたら、袋と一緒に洗濯をして、



4月生乳産地予定

東京都、群馬県、山梨県、
岩手県、青森県、宮城県、
山形県、北海道