



令和8年4月6日
 豊島区立西巢鴨小学校
 校長 後藤 大輔
 栄養士 梅原 理美

4月の給食目標
 ・食事の準備をきちんとしよう
 ・赤色の食べ物の種類と働きを覚えよう

ご入学、ご進級おめでとうございます。

本年度の献立作成は、栄養士梅原が担当します。また、給食調理業務は、メリックス株式会社が担当します。給食を通して、心と体の健やかな成長を願い、安心・安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

給食の献立について

毎月の献立表は、献立名だけでなく、食品のもつはたらきから、
 ・赤（体をつくるもとになる働き）
 ・黄（エネルギーのもとになる働き）
 ・緑（体の調子を整えるもとになる働き）
 の三色に分けて、その日に使用する食品のせています。



給食の準備をきちんとしよう

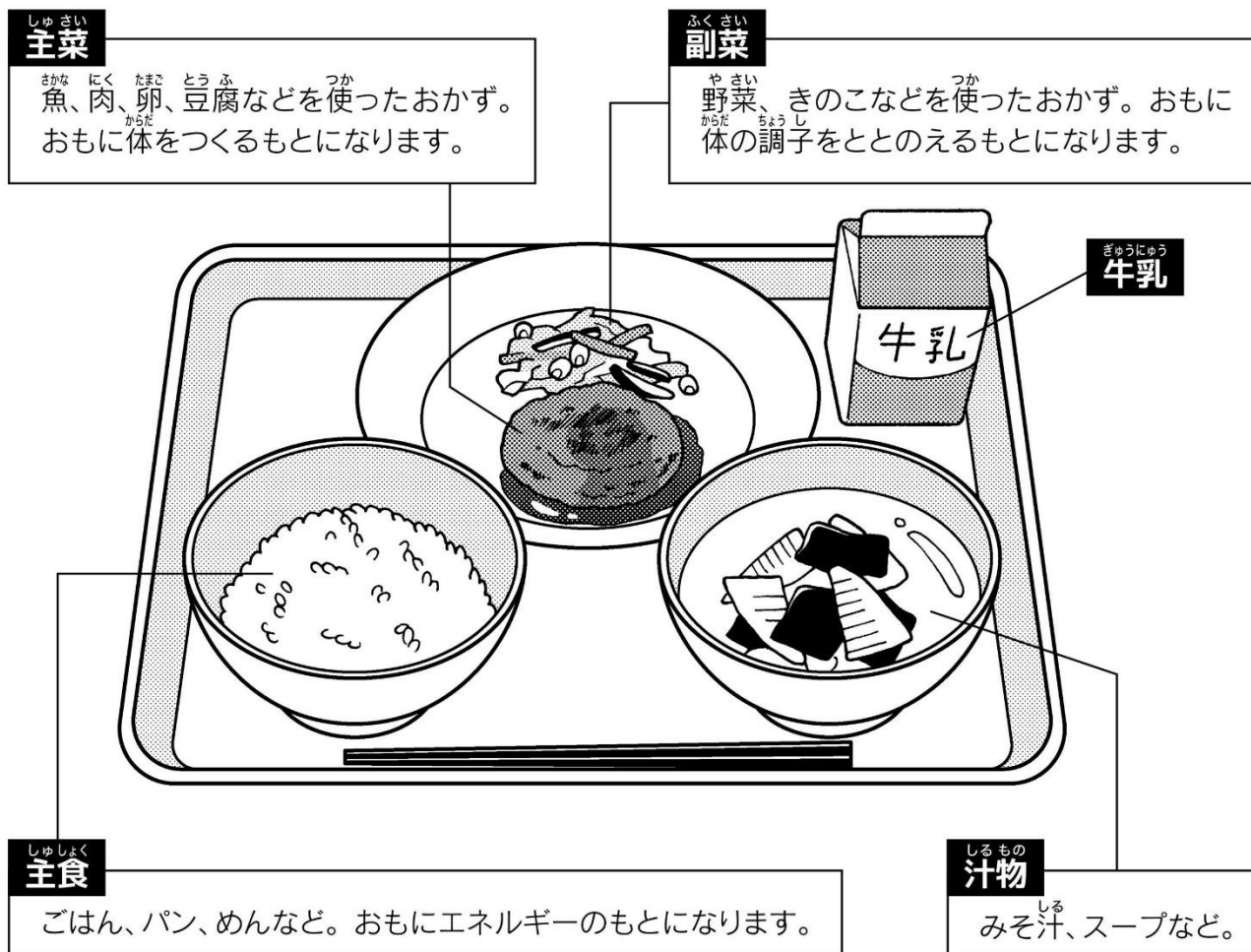
給食の準備は、自分の机にランチョンマットを敷き、手洗いをして、配膳を行います。また、給食当番は、白衣・帽子・マスクを着用し、清潔な状態で、配膳を行います。給食当番は週末に白衣・帽子・袋を持ち帰りますので、洗濯をして週明けに持たせてください。

給食当番の健康&衛生チェック

感染症予防のため、健康や衛生チェックをして、体調が悪い時は先生に伝えて当番をかわってもらいます。

<input type="checkbox"/> 下痢はしていない 	<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、おう吐はしていない 	<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている 	<input type="checkbox"/> 手をきれいに洗った
---------------------------------------	--	--	--

えい よう 栄養バランスがよい食事の見本！ 給食



©少年写真新聞社2026

○給食に使用している食材の産地情報について

給食で使用した主な食材の、産地情報を毎月の給食だよりに掲載します。

〈3月の給食で使用した主な食材の産地〉

- | | | |
|---------------|--------------|--------------|
| ○にんじん（千葉・鹿児島） | ○きゅうり（埼玉・高知） | ○デコポン（熊本・愛媛） |
| ○たまねぎ（北海道） | ○ごぼう（青森） | ○はっさく（和歌山） |
| ○キャベツ（愛知） | ○いか（青森） | ○いちご（茨城） |
| ○ねぎ（千葉） | ○はまち（愛媛） | ○せとか（愛媛） |
| ☆牛乳（千葉） | | |

※米（秋田県産あきたこまち・新潟県産こしいぶき・岩手ひとめぼれ）