



4月の目標

きゅうしょく

給食の

じゅんび て ばや
準備は手早く

じゅんじょ
順序よく

給食が始まります



2年生から6年生のみなさんは、4月7日から新学期の給食が始まります。

学校給食は、子供たちが栄養のバランスのとれた食事を先生や友達と一緒に食べながら、ふれあいの中で心とからだの健康を増進させ、体位の向上を図ろうとするものです。長崎小では、食育の一環として「黙食」を取り入れています。黙食により、食べることに集中する時間ができ、野菜などの素材をよくかんで味わうことができます。

安全面に十分配慮し調理するのはもちろんのこと、給食の時間が待ち遠しくなるようなおいしい給食作りを目指していきます。1年間どうぞよろしくお願いします。

給食開始は4月 7日（月）からです。

1年生は、4月14日（月）からスタートです。



食事の準備について

給食では、楽しく食事の時間を過ごすために、お互いに協力し合って、食事の準備をします。ご家庭で、気持ちよく食事ができるよう、衛生的な食事の準備の仕方や配膳の仕方などについてふれ、毎日の食事を通して学び、身に付けてほしいと思います。



食事の前には、せっけんで手洗いをする。



食事をするテーブルをきれいにする。



食器をていねいに扱う。

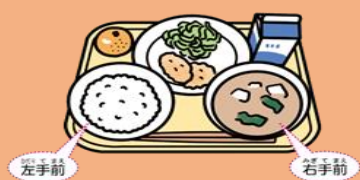


食器を正しく並べる。

給食のもりつけかた こんだての内容や1人分の量を確認しましょう

こんだてと食器のならべ方をかくにんする

毎日「きょうのきゅうしょく」のおたよりがワゴンにのっています。こんだてや食事のもりつけかたをかくにんします。



1人分の量をかくにんする

1人分の量を全体の量からみてかくにんします。

しるものなどは、具が下の方にあることが多いので、底からよくかきまぜながらもりつけます。



保護者のみなさまへ

給食当番の順番が回ってきたら、白衣の洗濯をお願いします。また、マスクの持参をお願いします。

豊島区では、給食で飲んだ後の牛乳パックをリサイクルしています。自分で開いて洗って専用かごに入れます。始めは難しいかもしれませんが慣れれば1年生でも上手に開けるようになります。ぜひ、ご家庭でもやってください。



令和7年3月 主な使用食材

にんにく（青森）にんじん（千葉）たまねぎ（北海道）キャベツ（愛知）もやし（千葉）だいこん（千葉）きゅうり（群馬）れんこん（茨城）かぶ（千葉）ごぼう（青森）えのきたけ（長野）じゃがいも（鹿児島）なばな（香川）ほうれんそう（群馬）さやえんどう（愛知）チンゲンサイ（千葉）はくさい（茨城）にら（千葉・栃木）ねぎ（千葉・茨城）しょうが（高知）エリンギ（新潟）こまつな（東京）いちご（静岡）清見オレンジ（愛媛）デコポン（熊本）せとか（愛媛）豚肉（群馬・茨城）鶏肉（岩手）卵（青森）さわら（韓国）あじ干物（長崎）えび（インドネシア）鮭（チリ）牛乳（千葉）

4月のくだもの 7（月）デコポン 8（火）清見オレンジ 9（水）・17（木）いちご を予定しています。

