

4月 給食だより

豊島区立要小学校
令和8年度 4月号
校長 渡部 貴美子
栄養士

ご入学、ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの新1年生を迎え、本年度も学校給食が始まります。学校給食は、学校教育の一環として、子供たちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友達と一緒にとりながら、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、そして食文化などを学ぶ食育の授業時間です。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



かなめしょうがっこう 要小学校の給食について

要小学校の給食は、毎日、校内の給食室で手作りしています。今年度は、7人の調理員と栄養士とで心を込めて約450人分の給食を提供します。

献立

栄養バランスが整った献立、心と体が豊かになる献立作りをしています。旬の食材を取り入れ行事食や世界の料理、図書とのコラボメニューなども提供します。

食物アレルギー対応

豊島区は、原則、除去食で対応しています。年度の途中から食物アレルギーを発症した場合は、ご連絡ください。

調理

徹底した衛生管理、異物混入防止、食物アレルギー対応など安心・安全な調理に努めています。また、既製品ではなく、手作り料理を重視しています。



★毎日の給食の写真を、要小学校のホームページにアップしています。ぜひご覧ください。



- 主食** … ご飯は週に平均4回、パン・めんは、月に各3回程度です。米は、豊島区と教育連携をしている秋田県能代市産の「あきたこまち」や山形県産の「はえぬき」などを使用しています。
- おかず** … 肉・魚・野菜などは、当日の朝、業者から納品された新鮮なものを使用しています。また、良質で、できるだけ国産の食材を使用しています。
- 汁物** … 顆粒だしなどは使用せず、かつお節や昆布、豚骨、鶏ガラなど、天然の食材からだしをとっています。
- デザート** … 旬の果物を使用し、ゼリーやケーキなども手作りしています。
- 牛乳** … 200mlの牛乳パックです。



学校と家庭が協力して…

- ♪ 苦手なものでも少しずつ食べられるようにしましょう。
- ♪ 食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ♪ 正しい箸の使い方を覚えましょう。
- ♪ よくかんで食べる習慣を付けましょう。
- ♪ 決まった時間に食べられるようにしましょう。
- ♪ 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつは、心を込めてきちんと言いましょう。



保護者の皆様へお願い

- 給食当番は、マスクを忘れずに持って来てください。
- 給食当番の週の白衣・帽子の洗濯をお願いいたします。
- ランチョンマットは、毎日清潔なものを用意するようお願いいたします。

