

# 給食だより

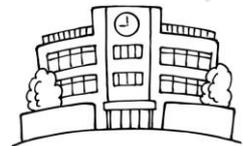
令和7年4月10日  
豊島区立富士見台小学校  
校長 田中 良行

元気いっぱいの1年生を迎え、本年度も学校給食が始まりました。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時間です。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

## 富士見台小学校の給食

### <調理について>

1階にある給食室で、毎日約370人分の給食を作ります。3時間目の頃には、おいしそうな香りが廊下に漂ってきます。学校給食は手作りが基本です。出汁は削り節や昆布、スープは豚骨や鶏ガラからとります。カレーのルーやハンバーグ、ゼリーやケーキなどのデザートも手作りします。冷凍調理済みの食品は使用しません。



### <献立について>

給食は、日本の子供たちが普段食べている食事を調査した結果から、不足しがちな栄養素を補えるように、栄養価の基準（学校給食摂取基準）が定められています。学校給食摂取基準では、「カルシウム」や「鉄」の設定が高くなっている一方、「塩分」は2.0g未満と控えめに設定されています。大量調理ならではの「うま味」を生かし、塩分控えめでおいしい給食の提供に努めていきます。

豊島区の方針で、米飯給食が週4回以上となるような献立にしています。また、子供たちがいろいろな食文化に触れたり、様々な味を体験したりできるよう、郷土料理・世界の料理・行事食・リクエスト給食など、バラエティ豊かな給食にしています。



3月には、児童のリクエストアンケートを基に献立を考えます。



開校記念日に合わせ、お祝いのちらし寿司を作りました。

昨年度に引き続き、献立作成・発注・食育は学校栄養職員、調理は株式会社メリックスのスタッフが行います。安全でおいしい給食作りに励みますので、よろしくお願いいたします。

## 食物アレルギー対応について

豊島区では、豊島区教育委員会策定の「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、食物アレルギーに対する除去食を実施しています。年度の途中でも体調の変化などがあった方は、速やかに担任までお知らせください（医師の診断がないものにつきましては対応しかねますので、ご了承ください）。また、家庭では食べたことのない食材が給食に出ることもあります。給食で初めて食べた食材で、食物アレルギー反応が出るというケースもあるので、献立表を参考に、ご家庭でも様々な食材に触れていただけよう、よろしくお願いいたします。

## 給食白衣についてのお願い

衛生的に給食を配膳するために、給食当番が白衣・帽子を着用しています。白衣・帽子は週末に、着用した児童が持ち帰りますので、洗濯と滅菌のためのアイロンがけのご協力をお願いいたします。柔軟剤を使用される場合もあるかと思いますが、その香りで体調不良が起きる場合があります。使用する際は記載の使用量の目安などを参考に配慮いただければと思います。

※白衣の共用を希望されない方は、

担任へお申し出ください。ご家庭で、

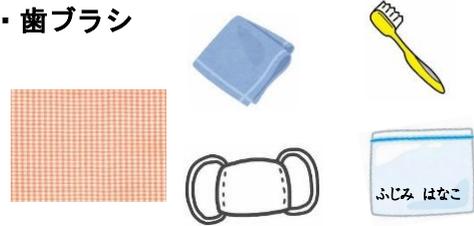
エプロン・三角巾のご用意をお願いいたします。



## 給食袋について

給食時に使用するものを給食袋に入れ、毎日持たせてください。

- ・ランチョンマット
- ・ハンカチかティッシュ（手口ふき用）
- ・マスク（配膳時に使用するもの）
- ・記名したビニール袋（マスク用）
- ・歯ブラシ



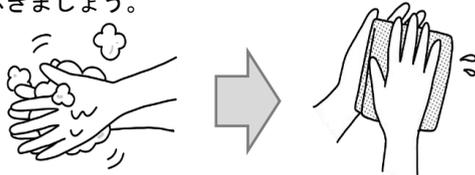
## 今月の給食の目標

今年度も給食が始まりました。何事も始めが肝心です。給食では以下のことを心がけましょう。また、教室にはあってある「給食のきまり」をよく見て、一人一人が決まりを守り、衛生的で楽しい給食時間にしましょう。

## 決まりを守って楽しく食べましょう



給食の前は、石けんを使ってしっかり手を洗い、ハンカチで手をふきましょう。

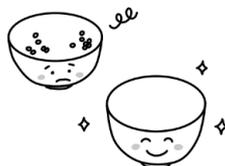


給食当番の人は、白衣をきちんと着ましょう。髪の毛が出ないように、帽子もしっかりとかぶり、マスクもきちんとつけます。髪の毛の長い人は、ゴムで髪を結びましょう。

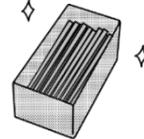
できるだけ好ききらいをしないで、苦手なものもひと口は挑戦してみましょう。



ご飯粒などを残さないように食べ、食器をぴかぴかにしましょう。



片付けのときは、箸やスプーンは向きをそろえて、食器はきれいに重ねて置きましょう。



## 3月の主な使用食材と産地

米	秋田県産「あきたこまち」、宮城県産「ひとめぼれ」				
肉・卵	鶏肉：宮崎	豚肉：山形・群馬	卵：青森		
魚介類	マダイ：愛媛	紅鮭：アメリカ	マンダイ：宮城	たら：北海道	
豆腐（大豆）	茨城	こんにやく	群馬	牛乳（集乳エリア）	千葉
野菜・いも・きのこ	にんじん：千葉	たまねぎ：北海道	キャベツ：神奈川・愛知	小松菜：東京	
	大根：千葉・東京・神奈川	かぶ：千葉・東京	白菜：群馬・茨城		
	じゃがいも：北海道	さといも：埼玉	えのき：長野	しめじ：長野	
	不知火：佐賀	せとか：愛媛	いちご：静岡	りんご：青森	