



4月の目標
協力をして
給食の準備や
後片付けをしよう

さくら小学校の給食について

ご入学、ご進級おめでとうございます。学校給食は、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体の健康を増進させることを目的としています。安全面に十分配慮し調理する事はもちろんのこと、待ち遠しくなるような楽しくおいしい給食作りを目指していきたいと思っています。毎月、献立表と給食だよりをお渡しさせていただいています。

献立表は、献立名の他に、食品に含まれる栄養素の働きを3つのなかまに分けて記入しています。バランスのよい食事のために、3つのなかまがそろるように食べることを心がけてほしいと思います。また、使用する量の少ない調味料や香辛料等は記載していません。

給食だよりは、給食に関してのお知らせや献立紹介などの内容となっています。漢字で記載していますので、お子様と一緒に読んでください。どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食の7つの目標

学校給食は、食べ物の栄養や食事のマナーなど食べる勉強の時間でもあります。限られた給食時間の中で、食事を通して健康な体作りを伝えていきたいと思っています。



食物アレルギーについて知っておいてほしいこと

**食物アレルギー対応食が
できる日があります**

対応食はおうちの人と
学校が相談して決めて
います。きちんと本人
に届くようみんなで気をつけましょう。



**食物アレルギーは
好き嫌いとは違います**

好き嫌いやわがままとは
違います。食物アレルギー
のある人の気持ちになっ
て考えてみましょう。



**アレルギーのある人は
できないことがあります**



ふれたりや吸い込んだりす
るだけで症状が出てしま
うことがあります。牛乳
のリサイクルや配膳台のそ
うじなど、学校生活の中
でできないことがあります。

**さまざまな症状が
あります**

アレルギーの症状は
さまざまです。アレル
ギーのある人がつらそうに
いたり、食べた後、自分に何
か変わったことが起きたら、すぐ先生に知らせましょう。



令和7年3月主な使用食材

にんじん（千葉）玉葱（北海道）ねぎ（千葉）えのき（長野）里芋（愛媛）しめじ（長野）小松菜（埼玉）れんこん（茨城）
ごぼう（青森）にら（栃木）キャベツ（愛知）もやし（栃木）白菜（群馬）りんご（青森）しょうが（高知）にんにく（青森）
大根（千葉）エリンギ（新潟）まいたけ（新潟）じゃがいも（北海道・千葉）きゅうり（埼玉）豚肉（群馬）鶏肉（宮崎・岩手）
ぎんだら（アメリカ）赤魚（アメリカ）まぐろ（宮城）鮭（チリ）じゃこ（インドネシア）しらす（兵庫）牛乳（千葉）