

4月給食だより

2025年4月8日
町田市立町田第四小学校
校長 坂西 圭子
栄養士 大山 道子

9日(水)より今年度の給食がはじまります。今年度も、子供たちのために安全でおいしい給食を作って参ります。どうぞよろしくお願いいたします。



学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人のために支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

よい姿勢で食べる。

食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。

食事にふさわしい話をする。

食器は大切に使う。

～おねがい～

①マスクについて

本校では、衛生的観点から、給食時間においては原則として全員マスク着用としています。毎日の持ち物として、給食用のランチョンマットとマスクのご用意をお願いいたします。(常時、マスク着用の場合は、改めてご用意いただく必要はありません。)また、予備のマスクをランドセルやお道具箱にご用意いただくと安心です。ご協力のほど、お願いいたします。

②白衣について

給食当番をした週末に白衣を持ち帰りますので、洗濯とアイロンがけをして、翌週はじめに持たせていただくようお願いいたします。

食材産地について (3月使用分)

| 食材 | 産地(都道府県) | 食材 | 産地(都道府県) | 食材 | 産地(都道府県) |
|--------|----------|--------|----------|---------|------------------|
| 玉ねぎ | 北海道 | 大根 | 神奈川県 | 鶏肉 | 岩手 |
| 人参 | 千葉 鹿児島 | パプリカ | 茨城 | 豚肉 | 神奈川県 群馬 |
| きゅうり | 群馬 千葉 埼玉 | ブロッコリー | 愛知 | | |
| きゃべつ | 愛知 | れんこん | 茨城 | | |
| ごぼう | 青森 | エリンギ | 長野 | | |
| しょうが | 熊本 | じゃがいも | 北海道 | | |
| もやし | 栃木 | にら | 栃木 | いか | ペルー |
| ねぎ | 群馬 埼玉 | | | ホキ | ニュージーランド・オーストラリア |
| こまつな | 埼玉 神奈川県 | | | たら(すり身) | アメリカ |
| ちんげんさい | 静岡 | | | | |
| いんげん | 岩手 千葉 | | | | |
| えのきたけ | 長野 | | | | |
| 白菜 | 群馬 茨城 | | | | |
| にんにく | 青森 | | | もち米 | 山形 |
| 菜の花 | 千葉 | | | 米 | 埼玉 熊本 |