

7月 給食だより

2026年6月30日
町田市立町田第四小学校
校長 坂西 圭子
栄養士 原 知美



すでに気温が高い日が続いていますが、夏本番はこれからです。こまめな水分補給で熱中症を予防するとともに、食事をしっかりとって体力をつけ、暑さに負けない体づくりをしましょう。

☆☆給食日記☆☆

毎日、各クラスに献立名、配膳図、給食メモを書いた「きゅうしょくつうしん」を配っています。その日の担当になった子が、感想を書いて戻してくれます。

給食の準備から後片付けの時間、いろいろなクラスを回っていますが、食べている時間に全クラス行くことができないため、この「きゅうしょくつうしん」の感想を参考に今後の給食に生かしています。毎日、感想を見ていますが、一生懸命書いてくれる子供が多く、「美味しいと言ってもらえるようにもっと頑張ろう!!」という気持ちになります。今回、2人の感想をご紹介します。



～感想～

どれもとてもおいしかったです。とくに一番おいしかったのはおせしめです。理由は、白いごはんはあか、甘みがあっておいしかったです。いけのこはきいしおはきとやあかきかき金あておしめかきまじるは、どうもなまこがやあかきでおいしかったです。やさいとコーンのあえものはシャキシャキと、しおはさしコーンの甘みもサイコーでした。

～感想～

えんじやうがきいしめはとてあかきかきと、かきしめは、あかきかきでおいしいです。えんじやうがきいしめはとてあかきかきと、かきしめは、あかきかきでおいしいです。えんじやうがきいしめはとてあかきかきと、かきしめは、あかきかきでおいしいです。えんじやうがきいしめはとてあかきかきと、かきしめは、あかきかきでおいしいです。

「ビスキュイパン」の日に、朝、「ビスキュイパンって何ですか?」と聞かれ、その場でどういうパンか説明したのですが、せっかくなら実際に作っている写真を給食の時間に見てもらおうと思い、スライドを作成しました。写真を実際に見てもらおうと、「すごーい!!」たくさんパンを塗っているね。」「何時から、どのくらいの時間をかけて作ったの?」「生地は何グラムありますか?」「わざわざ1個1個手作業で作ってくれてありがとうございます。」等、質問と感想がたくさん出てきました。子供たちの興味関心が高く、嬉しかったです。今後も子供たちがもっと知りたい!!と思えるような給食を作っていきます。



給食のない日の昼ごはんには、チャーハンやパスタ、焼きそばなど、ごはん料理やめん料理が定番というご家庭も多いのではないのでしょうか。このような料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は土壌や河川、空気中など自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに、30℃前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛または嘔吐を引き起こします。



野菜はよく洗う、食材の中心部までしっかり加熱するなど、衛生的に調理する。	調理後は室温に放置せず、なるべく早めに食べきる。
料理は小分けにして冷まし、冷蔵庫で保管する。	料理を持ち歩く場合は、保冷剤や保冷バッグを使い、涼しい所で保管する。



食材の産地について(6月分)

米(埼玉)、大葉(愛知)、バジル(愛知)、さやいんげん(千葉)、トマト(茨城)、玉葱(香川・神奈川・兵庫)、じゃがいも(静岡・長崎・茨城・千葉)、さつまいも(茨城)、にんじん(千葉・茨城)、大根(青森・町田・神奈川)、赤パプリカ(高知)、もやし(栃木)、キャベツ(町田・愛知・長野)、白菜(長野・茨城)、白菜キムチ(町田)、きゅうり(埼玉)、レタス(長野)、パセリ(茨城)、セロリー(長野)、小松菜(町田・埼玉)、にら(栃木)、長ねぎ(千葉・埼玉)、えのきたけ(長野)、なめこ(長野)、しめじ(長野)、しょうが(熊本)、にんにく(青森)、豚肉(神奈川・群馬)、鶏肉(岩手・宮崎)、河内晩柑(愛媛)、さくらんぼ(山形)、メロン(茨城)、バレンシアオレンジ(アメリカ)、ししゃも(アイスランド・ノルウェー・カナダ)、さば(ノルウェー)、いわし(宮城)、坊主銀宝(アメリカ)、大あじ(ニュージーランド)