

ご入学、ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの新入生を迎え、給食が始まります。本年度も「安全安心でおいしい楽しい給食」を目指します。給食室一同、力を合わせて頑張りますので、ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。


給食調理は、昨年度同様、フジ産業が行います。
調理員10名と学校栄養士で心を込めて作ってまいります。



家庭とつながる学校給食

食育は学校だけですべてを行うことはできません。よい食べ方や食べる力が身につくよう、家庭でもこんなところに気を配っていただけますようお願いいたします。

今日の給食について話そう



献立表をご家庭内の見やすい場所に張り出して、ぜひ毎日話題にしてください。



献立や食べた感想を聞いてあげてください。気になったレシピは、栄養士に気軽にお尋ねください。

ご家庭での食卓では・・・



食べ物は多くの人の手で食卓に届き、料理も食べる人のことを思って作られます。感謝して食べる大切さを折に触れて話してあげてください。




子供が食べないからと、苦手なものを食卓にまったく出さないのはよくありません。ひと口でも挑戦したり、大人がおいしそうに食べている姿を見せたりすることも食育ではとても大切なことです。

お手伝いは積極的に



給食では全員が当番となり、準備や後片付けをします。子供は食べ物や食事に興味津々です。学校で身についた力を定着させるためにも、ご家庭でもぜひお手伝いを積極的にさせてあげてください。

食べることに集中できる時間を




給食では決まった時間で食べ終わるよう指導しています。ご家庭でも、遊びながら、テレビを見ながら、といった「ながら食べ」をなるべく避け、食べることに集中できる雰囲気づくりを心掛けてください。

～食物アレルギーについて知っておいてほしいこと～

アレルギー対応食が出る日があります

きちんと本人に届くよう、みんなで気を付けましょう。



アレルギーのある人にはできないことがあります

さわったり吸い込んだりするだけで症状が出る場合があります。



そこ、ふいてくれない？

食物アレルギーはわがままや好き嫌いとは違います

お子さんにもお話してください。



さまざまな症状があります

友達や自分に症状が出たら、すぐに先生に伝えましょう。



息が苦しくなる
体がかゆくなる
お腹が痛くなる

- ★2～3月(2/24～3/21)使用食材 ～産地～
- 生姜(高知)にんにく(青森)じゃがいも(北海道・鹿児島)里芋(埼玉)大根(町田・神奈川・千葉)人参(長崎)玉ねぎ(北海道)ねぎ(群馬・茨城)キャベツ(町田・愛知)菜花(町田)白菜(群馬・茨城)小松菜(町田)にら(栃木)ピーマン(宮崎)かぶ(千葉)セロリ(愛知・福岡)さやいんげん(千葉・沖縄)もやし(栃木)きゅうり(群馬・宮崎)れんこん(茨城)ごぼう(青森)しめじ(長野)えのきたけ(長野)りんご(青森)いよかん(愛媛)レモン(愛媛)清見オレンジ(愛媛)
 - 豚肉(群馬・神奈川)鶏肉(岩手・宮崎)
 - いか(ペルー)さば(ノルウェー)ホキ(ニュージーランド・オーストラリア)スケソウダラ(アメリカ・ロシア)にしん(北海道)ししゃも(ノルウェー)
 - 精白米(宮城)
 - 牛乳(北海道・岩手・千葉・栃木・神奈川・岡山)