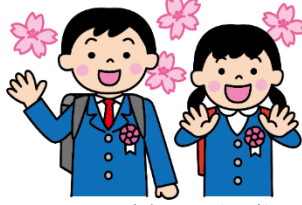


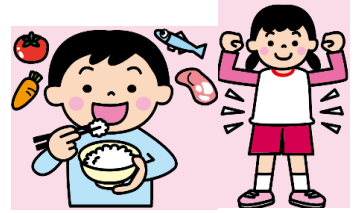
4月給食だより

2024年4月9日
町田市立南第一小学校
校長 安東 深雪
栄養士 和田 恵美

ご入学・ご進級おめでとうございます



ピカピカの新1年生をむかえ、本年度も新学期の学校給食が始まります。学校給食は栄養バランスのとれた適切な食事を提供することで、成長期にある子どもたちの心と体の健康を守り、健やかな発達を支えます。



また、単なる食事ではなく、学校教育の一環として望ましい食習慣や食に関する実践力を身に付けることを目的としています。旬の食材や地場産物を取り入れ、行事食や郷土料理・世界の料理などバラエティー豊かな給食を提供していきますので楽しみにしてください。ご家庭でも「こんだてひょう」や「給食だより」を見ながら、学校での生活のこと、給食のことなどを話題にいただけたらと思います。学校給食へのご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。

給食室紹介

調理業務：

一富士フードサービス株式会社
社員5名、パート9名
栄養士：和田恵美



今年度も引き続き、安全安心で美味しい給食を提供できるように給食室一同努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

～南第一小学校の給食～ 手作りの給食・食材について

- コロッケやギョーザ、肉だんご、シチューのルーも給食室で手作りしています。和風のだしはかつお節やこんぶ・煮干し、洋食や中華のスープは鶏がら・豚骨を煮だしてとり、うま味たっぷり塩分控えめに仕上げます。トーストや揚げパンなども届けられたパンに手を加えています。
- 食材、調味料、加工食品はなるべく添加物の少ないものを使用し、化学調味料や遺伝子組み換え食品は使用しません。
- 野菜、果物、肉、卵は国産のものを使用しています。一部の魚や乾物は外国産も使用します。

★毎月配布する「こんだてひょう」や「給食だより」に給食に関する様々な情報を載せていますので、ぜひご覧ください♪

食物アレルギーについて

本校では、食に関する指導の一環として、苦手な食材も一口は食べるよう指導しております。一方で国や都の方針等の基本的な考え方をふまえ、現在アレルギー疾患の治療中で、学校生活や学校給食等で配慮や管理が必要な児童には、医師の診断に基づいた対応をしております。学校生活における食物アレルギーでの配慮や管理を希望される方は、医師の診断による「町田市学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」の提出及び面談の実施が必須となります。町田市学校生活管理指導表のご提出がない場合は、学校給食における対応（自分で除去するを含む）はいたしかねますのでご注意ください。

栄養士が
こんだてびょう
を
作成
しています



～保護者の皆様へのお願い～

★清潔な「ランチョンマット・ハンカチ」を毎日持たせてください。

給食時には児童机にランチョンマットを必ず敷くことになっ

ています。毎日の給食で意外と汚れますので、複数枚ご用意され

るとよいと思います。また手洗いの後には清潔なハンカチで手を

ふくことが大切です。給食時間の衛生環境をよくするために、

ご協力をお願いします。

★給食の配膳中は全員「マスク」をするので毎日持たせてください。

給食当番だけでなく、給食をもらう児童も衛生上の観点から全員マスクを着用するこ

とになっています。マスクを忘れる児童も目立ってきましたので、予備のマスクを給食袋に

入れておくなど、ご協力をお願いいたします。

★給食当番になると週末に「白衣・ぼうし・袋」を持ち帰りますので、洗濯をして、

アイロンをかけて翌週持たせてください。

ほころびやボタン付けが必要なときは、お手入れをしていただけますと幸いです。



～給食費について～ 「学校給食費の減額基準(長期欠食時の減額)」が変更されています

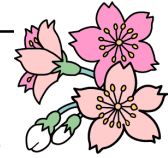
3月25日に「tetoru」で配信した「学校給食費の減額基準(長期欠食時の減額)の変更のお知らせ」にも記載のある通り、長期欠食時の学校給食費の減額は事前に申し出が必要です。事後の申請はできません。連絡アプリ「tetoru」の「備考」に「〇日(申し出日の3日目の日にち)から●日の給食停止を希望」と記入してください。詳しくはお知らせ・ホームページをご覧ください。



4月の予定と献立内容

4月10日(水) 給食開始・進級祝い献立

進級をお祝いして春を感じる『桜おこわ』を出します。



4月16日(火) 1年生給食開始

給食が始まる前に食育指導を行う予定です。



4月25日(木) 千葉県の郷土料理『さんが焼き』

房総半島近くの海では様々な魚がとれます。漁師さんがとれた魚を船の上でみそと一緒に細かくたたき「なめろう」という料理を作りました。漁師さんは山へ仕事に行くときアワビの殻になめろうをつめて持って行き、山小屋で焼いて食べました。それが『山家焼き』です。

給食ではアワビの殻にはつめませんが、伊豆諸島産のムロアジとメダイのミンチを使って、ハンバーグのような形にしてオーブンで焼いて作ります。



4月12・24・26日 旬の春野菜を使った献立

26日の『旬のたけのこのごはん』は今しか食べられない皮つきの生のたけのこを学校に届けてもらい、給食室でお米のとぎ汁で下ゆでして使います。掘りたてのたけのこは食感も香りも違いますね！他にも新じゃが・新たま・スナップえんどう

・ふき・春キャベツ・のらぼう菜などなど…春野菜を使った献立が登場します。

子どもたちにも春の味を楽しんでもらえればと思います。

