

給食だより 4月



まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は食育の日

町田市立小川小学校

2026年4月6日

がつ きゅうしょくもくひょう
4月の給食目標

きゅうしょく まも
給食のきまりを守ろう。

あたら がくねん きゅうしょく はじ しょくじ たいせつ こんねんど
新しい学年で給食が始まります。食事はかけがえのない大切なものです。今年度も「おいしい

きゅうしょく もくひょう きゅうしょくしつ ところ あ がんば ねが
給食」を目標に給食室が心を合わせて頑張っています。どうぞよろしく願っています。

おがわしょうがっこう きゅうしょく 小川小学校の給食

- ・ 自然の味を大切に：削り節や昆布、鶏ガラなどで丁寧にとった「だし」を使用します。
- ・ 季節を味わう：旬の食材や行事食、お楽しみメニューで季節感を届けます。
- ・ 主食のサイクル：ご飯（週4回）、パン・麺（隔週1回ずつ）の予定です。
- ・ 牛乳：紙パックではほぼ毎日提供します。

えいせい 衛生について

きゅうしょく あんしん あんぜん たいせつ えいせい さいしん ちゅうい
給食は安心、安全であることが大切です。衛生には細心の注意をはらっています。

- ① 手洗いの励行。
 - ② 調理従事者の健康管理、衛生的作業の取り組み。
 - ③ 調理用具、容器の食材ごと、作業区分ごとの使い分け。
 - ④ 使用水の検査（毎日、作業前後に実施）。
 - ⑤ 新鮮な食材の確保と食材が安全であるかの検査。
 - ⑥ 調理の温度管理（中心温度85℃以上1分以上の確保）。
 - ⑦ 調理から食べるまでの時間を2時間以内にするための調理工程の確保。
 - ⑧ 原材料50g以上、および調理済みのメニューの1食分を-20℃で2週間保存。
 - ⑨ 校長（不在時、副校長）の検食チェック
- あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう きゅうしょくかんけいしゃやみんな さぎょうぜんぱん かくにん すず
安心、安全な給食を提供するために給食関係者が皆で作業全般にわたって確認しあいながら進めています。

今年度の給食室の職員を紹介いたします。よろしくお願ひいたします。



児童のみなさんへ

・・保護者の方へ お子さんと一緒にごらんください。

給食当番の身じたくを整えよう

給食当番は、クラスみんなに給食を届ける責任のある仕事です。今年度から個人持ちの給食着での活動が始まります。清潔を心がけ、準備を整えて取り組みましょう。

☆準備するもの：給食着（スモック型を推奨）、帽子（ゴム入りのキャップ型）を用意しましょう。

☆忘れてしまったら：学校の予備を貸し出します。使った後は、お家で洗濯・アイロンをしてから学校へ

返してください。

☆身じたくチェック：トイレを済ませ、お互いに帽子から髪の毛が出ていないか、きれいに着られている

か確かめあいましょう。

☆体調が悪いときは：無理をして当番をしてはいけません。すぐに担任の先生へ伝えましょう。

保護者の方へお願い・・・当番時のお子さんの体調の観察について

当番の日にお子さんがお腹の調子が悪かったり、体調が思わしくなかったりする様子がありましたら、担任に連絡してください。給食当番を交代するなど対応していきますのでよろしくお願ひいたします。

町田市では前月に使用した生鮮商品の産地をお知らせしています。

<使用した主な生鮮食品の産地>

品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地	
野菜	えのき	長野	野菜	たまねぎ	北海道	果物	いちご	栃木
	かぶ	千葉		にら	茨城		清見オレンジ	和歌山
	キャベツ	愛知		にんじん	千葉		せとか	愛媛
	きゅうり	群馬		にんにく	青森	卵	卵	栃木
	ごぼう	青森		ねぎ	群馬	米	米	千葉
	こまつな	東京		はくさい	群馬	肉	豚肉	神奈川、群馬
	さやえんどう	愛知		ピーマン	宮崎		鶏肉	岩手、宮崎
	しめじ	長野		まいたけ	群馬	魚	あかうお	アメリカ
	じゃがいも	鹿児島		もやし	栃木		あじ	韓国
	しょうが	高知		れんこん	茨城		さば	ノルウェー
	セロリ	愛知					さわら	韓国
	だいこん	神奈川					さんま	台湾

牛乳（集乳エリア）
牛乳
北海道
岩手
千葉
神奈川
岡山