

4月 給食だより

2026年4月15日
町田市立南つくし野小学校
校長 山崎 聡



入学・進級おめでとうございます

今年度は栄養士が2名になりました。

みなさんに楽しみにしてもらえ
ような給食を作っていきたいと思
います。昨年度に引き続き、よろしく
お願いいたします。

給食や食育を通して、みなさんが
食に興味をもったり、食事を楽しめ
たりできるように頑張ります。今年
度からよろしくお願いいたします。



給食ってどんなもの？

| | | | |
|---|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| <p>学校給食の目標のポイント</p> <p>※「学校給食法」 第二条より 抜粋・要約</p> | <p>1 栄養バランスのとれた食事</p> | <p>2 何をどのくらい食べたらよいかわかる</p> | <p>3 みんなで楽しい時間を過ごす</p> |
| <p>4 命をいただくことに感謝する</p> | <p>5 給食づくりに関わってくれた人に感謝する</p> | <p>6 行事食や郷土料理を知る</p> | <p>7 食べ物がどこから来るのか知る</p> |

4月の給食目標

「きれいな教室で静かに食べよう」

ふて箱や本はしまいましょう

机の上をきれいにしましょう

声が大きくなりすぎないようにしましょう

きれいになったらランチョンマットを敷きましょう





今年度は栄養士2名体制で給食運営・食育を行います。安心安全でおいしい給食づくり、そして子供たちにとって食に関わる時間が楽しいものとなるように努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

調理業務は昨年度に引き続き、日本給食株式会社が行います。給食室一同、心を込めて作ってまいります。南つくし野小学校の給食運営にご理解とご協力を賜りますよう、よろしくお願いいたします。

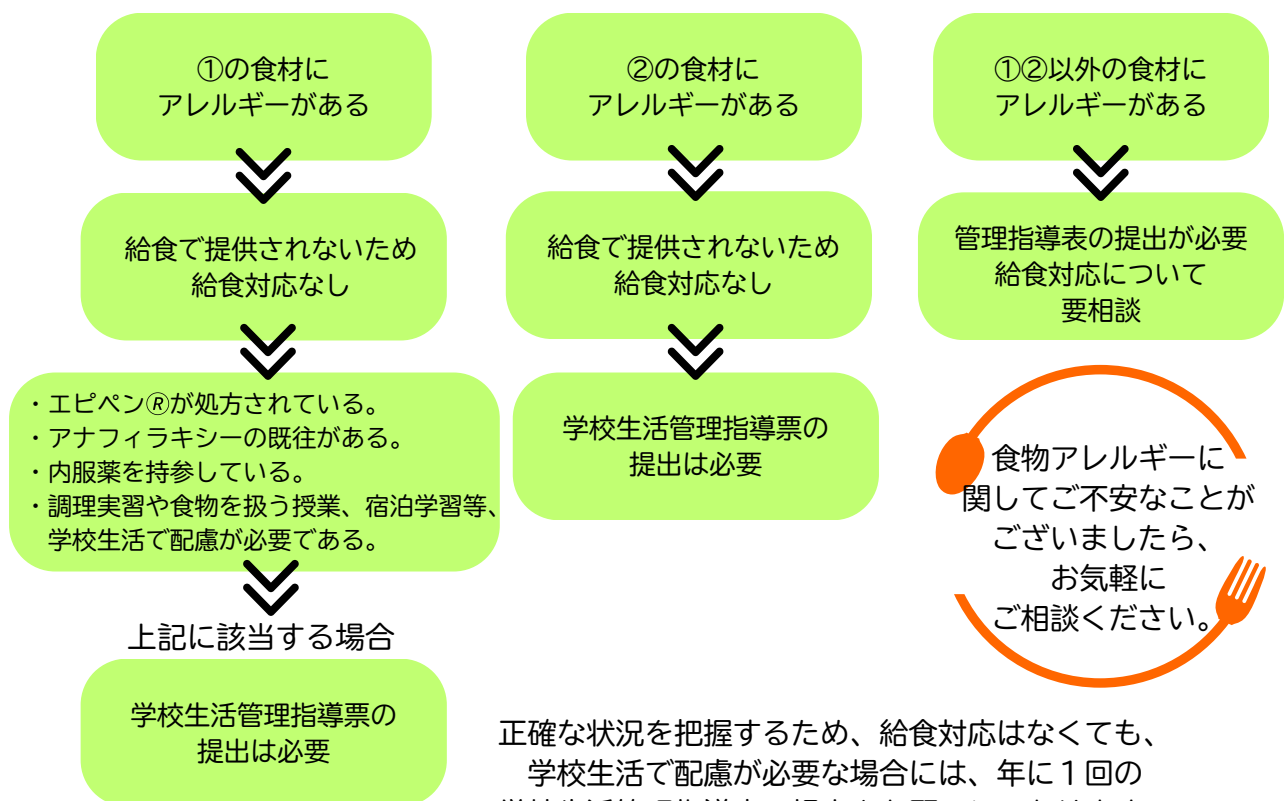
食物アレルギーについて

①町田市の給食で使用しない食材

そば・落花生（ピーナッツ）・くるみ・アーモンド・カシューナッツ・マカダミアナッツ
キウイフルーツ・バナナ・いくら

②南つくし野小学校の給食で今年度使用しない食材

ナッツ全般（ココア・栗・ナタデココ（ココナッツ）・チョコレートは使用）・長芋・山芋・
あさり・生トマト（缶詰やケチャップ・ペースト等は使用）・生パイナップル（缶詰は使用）



給食費について

町田市では、2025年1月より完全無償化となっております。
詳しくは、町田市子育てサイト>小・中学校情報>学校給食 をご覧ください。