

7月給食だより

2026年7月13日
町田市立南つくし野小学校
校長 山崎 聡

夏の日差しを感じる日が増えてきました。夏野菜が旬を迎えます。町田では様々な夏野菜が作られています。直売所や朝市などで探してみても良いですね。給食でも、なすやピーマンなどを使用しています。

7月の給食目標「安全と清潔に気を付けよう」

給食当番の仕事を見直そう

以下の文章は給食当番の仕事について説明しています。正しいものは何番でしょうか。考えてみましょう。

①トイレや手洗いは白衣を着る前に行く。 	②帽子は髪の毛が出ないようにかぶる。 	③ワゴン是一人で運ぶ。 
④おしゃべりをしなければマスクはしなくて良い。 	⑤食器やかご、食缶などは床に置いて良い。 	⑥体調が悪くても給食当番は休まない。 

正しいものは①と②

- ③ワゴンを一人で運ぶと危険です。必ず先生と一緒に運びましょう。
- ④クラス全員の料理を配膳します。マスクは必ずつけましょう。
- ⑤食器や食缶などは、きれいに拭いた配膳台の上に置きましょう。
- ⑥せきが出る、お腹が痛いなど体調が悪い場合には、無理をせず、先生に相談しましょう。

給食当番以外の人は・・・

食事に必要のないものを片づけ、机の上をきれいにしましょう。



手をきれいに洗い、静かに待ちましょう。



1学期の給食は残りわずかです。最後まで安全と清潔に気を付けて、給食時間を過ごしましょう。

2学期の給食も楽しみにしていてください。

6月の給食より 給食室の様子を紹介します

絵本『あげぱんくん』より
きなこ揚げパンを作りました。



きなこをまぶします。

釜でパンを揚げます。

入梅給食

いわしの梅みそだれかけです。



開きいわしを揚げて
梅みそだれをかけました。

3階の家庭科室前では、毎日の給食室の様子を写真で紹介しています。ぜひ見てください。

絵本『給食番長』より
給食のおばちゃんを作るおいしい
肉じゃがを再現しました。



大きな釜で煮ます。

全校分は釜2つ分です。

食育の日給食

奈良県の郷土料理「飛鳥汁」です。



みそ汁に温めた牛乳を入れます。



<材料 (3~4人分)>

いた あぶら	てきりよう
炒め油	適量
にく	
とり肉	20g
にんじん	20g
だいこん	
大根	50g
たま	
玉ねぎ	60g
じゃがいも	70g
あぶらあ	
油揚げ	20g
みそ	小さじ4
この わふう	
好みの和風だし	400g
ぎゅうにゅう	
牛乳	60g

あすか-じる
～飛鳥汁～

<作り方>

- ①野菜を切る。
にんじん・大根・じゃがいも：いちよう切り
玉ねぎ：半分に切ってスライス
油揚げ：短冊切り
- ②鍋に油を熱し、肉を炒める。
- ③肉の色が変わったら、にんじんを加えて炒める。
- ④大根・玉ねぎを加え、だしを入れて煮る。
- ⑤じゃがいも・油揚げを加えて煮る。
- ⑥野菜がやわらかくなったら、牛乳を加え、みそを溶く。

なつやす
夏休みはカルシウム
が不足しやすくなります。
牛乳でカルシウム
補給ができます。

この
好みの具材で良い
です。小松菜や豆
腐を加えるとさら
にカルシウムUP!

保護者の皆様へ



1学期間、給食運営にご理解とご協力をいただき、ありがとうございました。

子供たちの「おいしそう!」「おいしかったよ!」「おかわりした!」などの言葉、そして笑顔に励まされました。2学期も子供たちにとって給食の時間が楽しみになるよう、安心安全でおいしい給食作りに努めてまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。