

# 4月給食だより

2025年4月7日  
町田市立  
鶴川第二小学校  
No. 1

ご入学・ご進級おめでとうございます

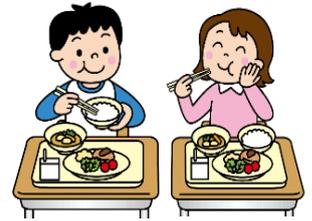


色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた  
新年度が始まりました。いよいよ給食もスタート

します。学校給食は、成長期にある子どもたち  
の心と体の健康や発達のため、栄養バランスを

考え、旬の食材を取り入れて作っています。行事食や郷土料理・世界  
の料理・交流給食・セレクト給食など、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。

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。



## 給食室 紹介



調理業務：株式会社サンユー  
社員4名、パート5名



栄養士：窪谷 美穂

## ～鶴二小の給食～ 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、シチューやカレ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、洋風のスープ  
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tetoruで送付する「献立表」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♪

## 食物アレルギー等について

食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「除去食」の提供を  
行っています。対応にあたっては医師の診断による「学校生活管理指導表（食物アレルギー  
用）」の提出が必要となります。対応内容については、保護者の方と面談を行い決定いたし  
ます。希望される方は栄養士までご相談ください。

また、給食時に牛乳を飲んでいない児童は、牛乳がもつ成長期に大切なカルシウムや  
たんぱく質、ビタミン類などの栄養素を各家庭で補えるようにしてください。





### 毎日清潔なマスク、ランチョンマット、ハンカチを持たせてください。

学校生活の中ではマスク着用を求めないことを基本としておりますが、配膳中は衛生上の観点から**全員マスクが必要です**。(普段マスクを着用しない児童は、合わせて給食袋に入れておくとよいと思います) また、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ことをおすすめします。食事のための衛生環境をよくするために、ご家庭のご協力をお願いします。また、貸し出し用ランチョンマットもありますので、使用後は洗濯をして返却してください。



### 給食当番になると週末に白衣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。

洗濯後、白衣に強く香りが残りすぎると給食の香りを楽しめなくなってしまうため、お気をつけください。また、次の児童が使いやすいよう、白衣のボタンは閉めずに袋に入れてください。

ほころびやボタン付けが必要なときは、ご協力いただくと大変助かります。お手数をおかけしますがよろしくお願いたします。

## 学校給食は「食」を学ぶ時間です!



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

### 学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

**1** 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

**2** 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

**3** 明るい社会性と協同の精神を養う。

**4** 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

**5** 食生活が多くの人々の労働に支えられていることを理解し、感謝する。

**6** 伝統的な食文化を理解する。

**7** 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

## 4月の予定と献立内容

### 4月 9日(水) 進級お祝い献立

進級をお祝いして春を感じる『桜おこわ』を出します。



### 4月 14日(月) 1年生給食開始

給食が始まる前に1年生に食育指導を行う予定です。



### 4月 17日(木) 『たけのご飯』・ 22日(火) 『春野菜のシチュー』

地域の農家の吉川さんから、今年も旬の生のたけのこを届けていただきます。掘りたての新鮮なたけのこを、給食室でお米のとぎ汁で下ゆでし、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♪ 子どもたちにも春の味を楽しんでもらいたいと思います。



### 4月 18日(金) 食育の日：韓国料理

毎月19日は食育の日です。本校では、それに合わせて世界の料理や日本の郷土料理を出していく予定です。4月は韓国料理の『ビビンバ』と『わかめと卵のスープ』を出します。

## 給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

<p><b>よい姿勢で食べる。</b></p>	<p><b>食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。</b></p>	<p><b>食事にふさわしい話をする。</b></p>	<p><b>食器は大切に使う。</b></p>
-------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	-------------------------

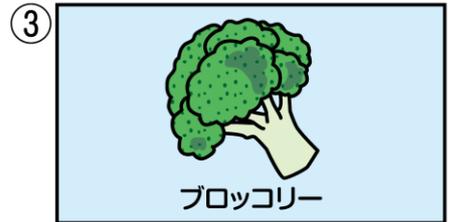
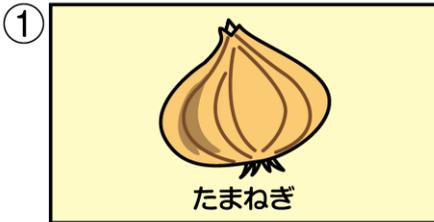
## 給食食材の産地 (2025年3月分)

品目	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)
キャベツ	愛知	にんにく	青森	にんじん	長崎・千葉・茨城	いちご	群馬	あかうお	アラスカ	備中大納言小豆	岡山
かぶ	千葉	ねぎ	茨城・千葉・埼玉		鹿児島・徳島	りんご	青森	さば	ノルウェー	白いんげん豆	北海道
きゅうり	埼玉・茨城・宮崎	ピーマン	茨城	だいこん	神奈川	デコポン	熊本	ホキ	ニュージーランド	トマト缶	イタリア
ごぼう	青森	もやし	栃木	はくさい	茨城	たまご	千葉	まあじ	韓国	小麦粉	九州
さやいんげん	青森	れんこん	茨城	えのきたけ	長野	とり肉	青森・岩手・宮崎	ししやも	アラスカ・カナダ	ねり梅	国産
しょうが	高知	パプリカ	静岡	しめじ	長野	ぶた肉	千葉・群馬・鹿児島	果物缶	国産	調整豆乳	国産
セロリ	福岡	たまねぎ	北海道	さつまいも	茨城	白米	山形	豆腐	岩手	切干大根	国産
にら	栃木	こまつな	町田	じゃがいも	鹿児島	もち米	国産	たけのこ水煮	国産	海藻ミックス	国産

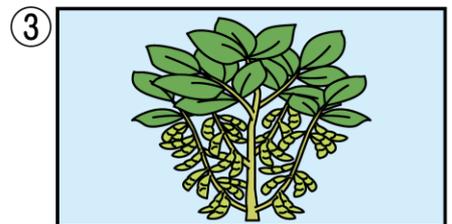
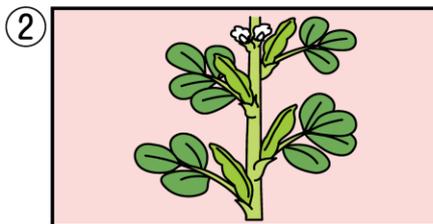
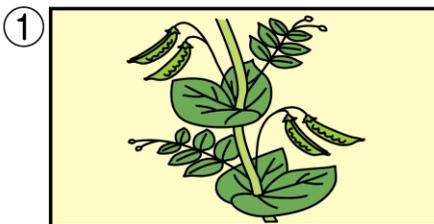
# はる た 春の食べもの 3 択 クイズ



**Q1** つぎ は ぶぶん た やさい 次のうち、葉の部分を食べる野菜はどれ？



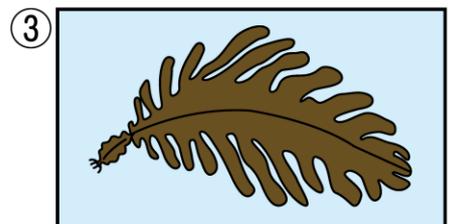
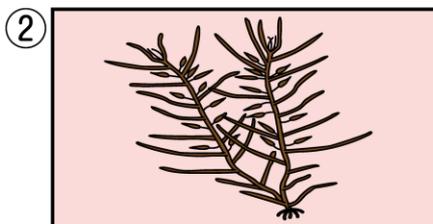
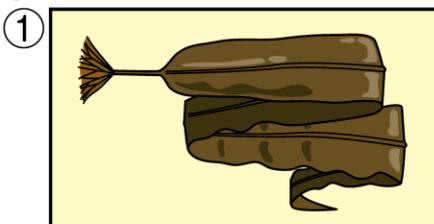
**Q2** そだ ようす そらまめが育っている様子はどれ？



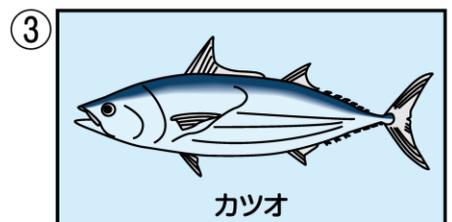
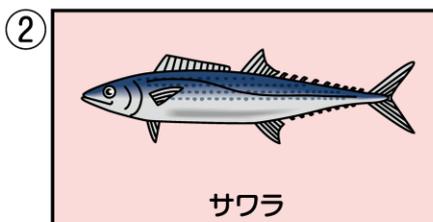
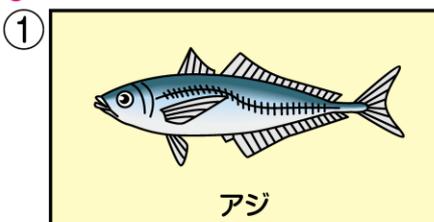
**Q3** パセリやキャベツに多くふくまれるビタミンCには、主にどんな働きがある？



**Q4** うみ 海からとってきたばかりのワカメはどれ？



**Q5** かんじ さかなへん はる 漢字で魚偏に「春」で、「鱧」と書く魚はどれ？



**こたえ**

**Q1**=① [ ②はくき、③は花の部分 ] **Q2**=② [ ①はグリーンピース、③は枝豆 ]  
**Q3**=① **Q4**=③ [ ①はコンブ、②はヒジキ ] **Q5**=② [ ①は「鰯」、③は「鰹」と書く ]

