

4月給食だより

2026年4月6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



春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。

今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるよう

な、おいしく魅力ある給食作りに給食室一同

努めていきたいと思えます。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

で楽しみにしていただいね。学校給食へのご理解・ご協力のほど、

よろしくお願いたします。



給食室 紹介



調理業務：株式会社サンユー
社員4名、パート6名



栄養士：

～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ています。配膳中は衛生上の観点から**全員マスクが必要**です。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。

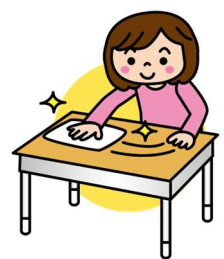


給食当番になると週末に白衣を持ち帰りますので、洗濯をして、アイロンをかけて翌週持たせてください。洗濯後、白衣に強く香りが残りすぎると給食の香りを



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願いいたします。

安全においしく給食を食べるための約束



給食は、安全においしく食べられるように考えて作られています。配膳するときや食べる時に一人一人が気をつけないと、事故につながる可能性があります。楽しい給食時間を過ごせるように、以下のことを守りましょう。

給食の前に気をつけること

<p>教室を換気し、給食に関するものは片付けましょう。</p> <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきてきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。</p>
---	---	---

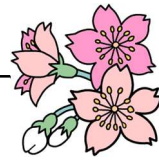
食べる時に気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、いぬく犬食いにならないようにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物を吸い込むと危険です。</p>
--	---	--

4月の予定と献立内容

4月 8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 13日(月) 1年生給食開始

給食が始まる前に1年生に給食前指導を行う予定です。



4月 16日(木) 『たけのこごはん』・ 22日(水) 『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、給食室で米ぬかや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♪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 20日(月) 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『トックとわかめの卵スープ』を出します。

のどに詰まりやすい食べ物は、特に気をつけて食べましょう。

丸くツルツとしたもの

ミニトマト、ぶどう、さくらんぼ、うすらの卵、白玉だんご

粘着性の高いもの

ごはん、もち、パン、いも類

かみ切りにくいもの

みずな、タコ、イカ、水菜、りんご

給食食材の産地 (2026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)
かぶ	千葉	にんにく	青森	にんじん	千葉	デコポン	熊本	すずき	宮城	たけのこ水煮	国産
キャベツ	愛知	ねぎ	群馬・埼玉	だいこん	神奈川	たまご	埼玉	ほたて	北海道	ねり梅	国産
きゅうり	群馬	ピーマン	宮崎・高知	はくさい	群馬	精白米	新潟	さば	ルウウェー	レモン汁	国産
ごぼう	青森	もやし	栃木	えのきたけ	長野	もち米	秋田	まあじ	韓国	わかめ	国産
さやいんげん	沖縄	れんこん	茨城	しめじ	長野	とり肉	青森・宮崎	ししゃも	アラスカ・カナダ	干しいたけ	国産
しょうが	高知	パプリカ	高知	さつまいも	千葉	ぶた肉	鹿児島・国産	切干大根	宮崎	海藻ミックス	国産
セロリ	愛知・静岡	たまねぎ	北海道	じゃがいも	鹿児島	小豆・金時豆	北海道	ウインナー	国産	米粉	国産
にら	茨城	こまつな	東京・神奈川	いちご	栃木・茨城・奈良	豆腐	岩手	かんぴょう	国産	小麦粉	国産

がつ ぎょうじ きねんび たく **4月の行事&記念日 3択クイズ**



がつしよじゆん にゆうがく いわ **4月初旬 入学祝い**

Q1 お祝い料理としてつくられるお赤飯は、何で赤く染めている？

① いちご ② にんじん ③ あずき小豆

4/4 **あんぱんの日**

Q2 あんぱんはどこで生まれた？

① フランス ② 中国 ③ 日本

さくら さ はな み **桜の咲くころ お花見**

Q3 美しいものより実際に役立つ方がよいという意味のことわざは？

① 花より団子 ② 花よりお米 ③ 花よりお金

4/18 **よい歯の日**

Q4 歯や骨をじょうぶにする飲み物は？

① お茶 ② 牛乳 ③ スポーツドリンク

4/23 **シジミの日**

Q5 シジミを漢字で書くと？

① ② ③

蛤 蜆 小貝

4/29 **昭和の日**

Q6 昭和時代に普及した「三種の神器」は、洗濯機とテレビ、あと一つは？

① 電子レンジ ② 炊飯器 ③ 冷蔵庫

こたえ Q1=③(ささげを使う場合もある) Q2=③ Q3=① Q4=② Q5=②(①はハマグリ) Q6=③