

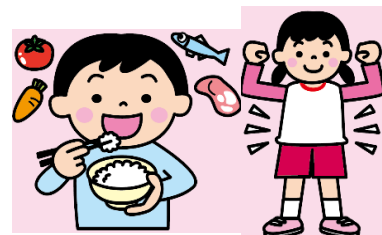
4月給食だより

2024年4月9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

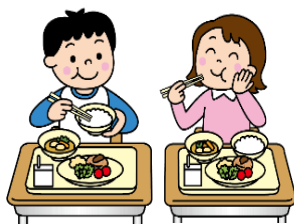


いよいよ新学期の給食がスタートします。
毎日の学校生活を楽しく元気にすごし、心も
からだもより大きく成長するためには健康が第一



の条件です。その健康を保つために、重要なのが

『食事』です。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6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。



ほごしゃ みなさま ねが
～保護者の皆様へのお願い～



まいにちせいけつ
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。

がっこうせいかつ なか ちゃくよう もと きほん
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
かんてん ぜんいん ひつよう ぶんたん ちゃくよう じどう あ きゅうしょくぶくろ い
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
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
まいち きゅうしょく いがい よこ ぶくすまい ようい
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、ご家庭のご協力をお願いいたします。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。



きゅうしょくどうばん と しゅうまつ はくい も かえ
**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
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。

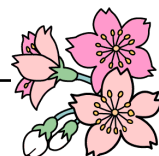
ほころびやボタン付けが必要なときは、ご協力いただくと大変助かります。お手数をお
かけしますがよろしくお願いたします。

～給食費の減額申請について～ 2024年度より、傷病等で3日以上連続で給食の提供を受
けられなかった場合、申し出日から3日目以降の給食費の減額ができ、事後申請はできなくな
ります。詳細につきましては、別紙「学校給食費の減額基準（長期欠食時の減額）の変更のお
知らせ」をご覧ください。

4月の予定と献立内容

4月 10日(水) 進級お祝い献立

しんきゅう いわ はる かん さくら
進級をお祝いして春を感じる『桜おこわ』を出します。



4月 15日(月) 1年生給食開始

きゅうしょく はじ まえ ねんせい しょくいくじどう おこな よてい
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 18日(木) 『たけのご飯』・ 23日(火) 『春野菜の煮物』

ちいき のうか よしかわ ことし しゅん なま とど
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、
つか ほ しょっかん かお ちが こ
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
はる あじ たの おも
春の味を楽しんでもらいたいと思います。



4月 19日(金) 食育の日：韓国料理

まいつき にち しょくいく ひ ほんこう あ せかい りょうり にほん きょうどりょうり だ
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す
よてい がつ かんこくりょうり
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。