


給食だより

2026年4月6日
町田市立小山中央小学校 

今年度も子供たちが健やかに楽しい学校生活が送れるよう、愛情込めた安心安全なおいしい給食作りに努めて参ります。どうぞよろしくお願いいたします。



2026年度 給食についてのお知らせ

小山中央小学校の給食

主食・・・ごはん（週4回）、パンまたは麺（週1回）を予定しています。

おかず・・・季節感のある旬のものを取り入れ、手作りの給食を心がけます。

だしは鶏がら、豚骨、鯉節、煮干し、だし昆布などでとり、カレーやシチューのルウも学校で手作りします。

よくかんで食べる食品も取り入れます。

町田の地場産物を積極的に使用します。



デザート・・・季節の果物や手作りのデザートを出します。

給食開始日と終了日予定

- 4月9日（木）～7月16日（木）
（1年生は4月13日（月）から）
- 9月2日（水）～12月23日（水）
- 1月12日（火）～3月19日（金）



お願い

給食当番の白衣・帽子・マスクは、各家庭でご用意ください。給食当番になったら家から持参し、当番が終わったら持ち帰って洗濯し次回の当番まで自宅で保管してください。給食時に机にしくナフキンやきれいなハンカチ、マスクを入れる袋も毎日持参してください。



3月使用分食材の産地について



玉ねぎ	北海道	小松菜	町田	きよみ	和歌山
長ねぎ	町田	ごぼう	青森	デコボン	熊本
キャベツ	町田	こねぎ	静岡	はるか	愛媛
きゅうり	埼玉	パプリカ	高知	卵	埼玉
白菜	茨城	じゃがいも	鹿児島	豚肉	鹿児島 神奈川
大根	町田	しめじ	長野	鶏肉	青森 岩手
にら	高知	えのき	長野	めかじき	台湾
にんにく	青森	菜の花	町田	ぶり	愛知
しょうが	熊本	いんげん	北海道	銀だら	ペルー
セロリー	静岡	チンゲンサイ	静岡	鮭	チリ
もやし	栃木	しいたけ	九州	いか	ペルー
人参	千葉 徳島	いちご	福岡	(米)コシヒカリ	長野

今月の給食から・・・

★10日 進級お祝い献立

塩漬けの桜を入れた桜おこわと桜のかまぼこを入れたお祝い若竹汁を作ります。

★27日 日本味めぐり給食

大分県の郷土料理「とり天」を作ります。

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。

3月の献立より

【 レシピ紹介 マーマレードチキン 】

材料 鶏もも肉 1枚分（約300g）

- | | |
|----------|-----------------|
| ・焼き油 適量 | ・にんにくすりおろし 1かけ分 |
| ・鶏もも肉 1枚 | ・酒 大さじ1 |
| | ・塩 小さじ1/4 |
| | ・こしょう 少々 |
| | ・しょうゆ 大さじ1強 |
| | ・マーマレードジャム 50g |

作り方

- ① 鶏もも肉はひらいて、すじを切っておく。
- ② Aを合わせ、①の鶏肉を漬け込む。（ビニール袋等で漬け込むのがおすすめです。）
- ③ ②を30分程度漬け込んだら、あたためたフライパンに油をひいて焼く。（両面焼き色がついたら蓋をして中までよく火を通す。こげないように火加減に注意です。）

