

給食だより4月号

令和3年4月6日
世田谷区立明正小学校
校長 栗林 大輔
栄養職員 隈田 朝江

ご入学、ご進級おめでとうございます。

今年度も子どもたちの成長と健康を願い、安心安全で、栄養バランスのとれた給食作りを心がけていきたいと思っております。どうぞ1年間よろしくお願いいたします。

みなさんの成長をささえる給食

主食（ごはん、パン、麺）

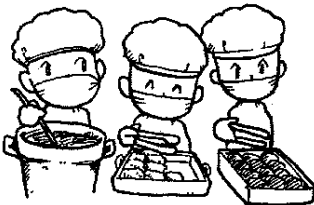
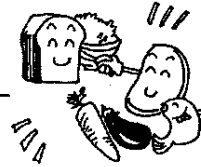
主に炭水化物をとることができ、エネルギーのもとになります。

副菜など（おかず）

魚、肉、卵、野菜、海そう、きのこ、豆など、いろいろな食材を使い、栄養のバランスを考えた料理で、だしをきかせて薄味を心がけています。

牛乳（200mL）

成長期に必要なたんぱく質やカルシウム、ビタミンをしっかりとることができます。



当番について

- 給食当番のときは、当番用のマスクを持たせてください。
- 当番の最終日には白衣を持ち帰らせますので、洗濯と消毒のためアイロンがけをお願いいたします。

給食時間のきまりについて

昨年度に引き続き、感染症予防対策として、以下のように取り組んでいきます。

- 給食当番の体調チェック、手洗いとアルコール消毒の実行、白衣等身支度の徹底します。
- 食事中は、各自パーティションを立て、机は向かい合わせにせず、会話は原則禁止です。
- 食事中のみ、マスクを外します。（マスク入れをご用意ください。）
- おかわりは、給食時のマナーが身についてから、担任がおこないます。
- 給食の片づけが終わったら、全員手洗いをします。

食物アレルギー対応について

本校の給食では、文部科学省のガイドラインや世田谷区教育委員会の「アレルギー疾患への対応のてびき」に基づき、食物アレルギーを持つお子様に対し、除去食を基本とする対応を行っています。学校生活上で新たに配慮が必要になった児童の保護者の方は、担任までお申し出ください。

4月が旬の食べ物

カブ キャベツ 菜の花 フキ タケノコ サヤエンドウ ウド イチゴ 清見オレンジ
みょうかん メバル アサリ トビウオ タイ サヨリ サクラエビ ワカメ

