

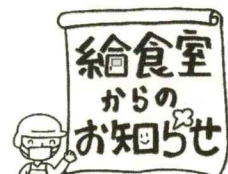
4月 給食だより

令和7年4月8日
世田谷区立喜多見小学校
校長 森田 賢
栄養士 本間 明日香

御入学・御進級おめでとうございます



うららかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。今年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めてまいります。御理解・御協力のほど、よろしくお願いいたします。



今年度の給食は、

栄養士 本間 明日香

調理委託 日本国民食株式会社 調理員14名

チーフ 中林 有道 サブチーフ 松川 久絵

が担当します。

おいしい給食で成長期の子どもたちの心と体の健康を支えます！
どうぞよろしくお願いいたします。



15日(火) 『1年生給食スタート!!』

小学校生活初めての給食は、定番メニュー「カレーライス」。4月はなるべく食器の数を減らし、配膳しやすい、そして食べやすいメニューを取り入れています。自分で何でも食べられるよう、御家庭でも練習をお願いします。

- ★はしは、ただしくもてますか？ ★おぼんにしょっきをのせて、はこべますか？
- ★ぎゅうにゅうパックは、じぶんでたためますか？ ストローは、あげられますか？
- ★オレンジのかわは、じぶんでむけますか？
- ★しゃもじや Tong をつかって、もりつけはできますか？



22日(火) 『あげパン(ココア)』

この学校で人気があるメニューの一つです！揚げりすぎないように様子を見ながら慎重に揚げています。あげパンといえば「きなこ」が一般的ですが、今回はココア味にしました。1年生にとっては、入学後初めてのあげパンだと思うので、ぜひ味わってほしいです。

28日(月) 『たけのこごはん』

生のたけのこを茹でたものを、小さく切ってごはん混ぜます。とってもやわらかく、でもシャキシャキした食感を楽しめします。たけのこの良い香りも食欲をそそりますね！



学校給食について

食材

生鮮食品は、すべて国産品を使い、旬の食材や地場産物も積極的に取り入れています。



献立

行事食や郷土料理、イベント給食など、バラエティーに富んだ献立作りを心掛けています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

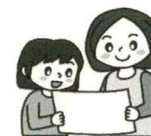
野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物を除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、



保護者の方へ

🏠 毎月、献立表を配布します。.....

御家庭での食事作りの参考にするなど、御活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがあります。食べたことのない食品がある場合は、御家庭で事前に食べてみることをおすすめします。



🏠 アレルギー対応について.....

喜多見小学校では、食物アレルギーのある児童に対し、「アレルギー対応食」の提供や「詳細献立表」の配布を行っています。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」の提出が必要です。アレルギー対応を新たに希望される場合や何か不安がある場合は、栄養士までお問合せください。

🏠 白衣の洗濯・アイロンがけに御協力をお願いします。...

給食当番は1週間の交代制で、給食の配膳や準備、後片付けなどを行います。給食当番をした週の週末に白衣一式を持ち帰りますので、御家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時に持たせてください。その際、ボタンの外れやほつれ等がありましたら、修繕にも御協力ください。



🏠 マスク、ランチョンマットを御準備ください。.....

給食当番は、マスク着用で行います。布製、紙製は問いませんので、1週間分のマスクを持たせてください。給食当番の週の前に、前もってマスクがあるかどうか、お子様と確認していただくと助かります。

また、給食時にはランチョンマットを使用します。下記を御参照の上、給食開始までに御準備ください。

【大きさ】 縦30cm以上・横45cm以上

※この条件を満たすサイズのバンダナ、もしくは机をすべて覆う縦40cm・横60cmのものでも構いません。巾着袋やチャック付きのビニール袋に入れて毎日持たせてください。汚れたら清潔なものに交換をお願いします。口拭き用のタオルを使う場合は、ランチョンマットと一緒に袋に入れて持たせるようにしてください。

給食費について

すぐー等でのお知らせの通り、世田谷区では、区立小・中学校に在籍する児童・生徒を対象に学校給食費の無償化を実施しております。これに伴い、新1年生及び転入生の新規の口座登録は行いません。御承知おきください。