



4月給食だより

令和3年4月6日
調布市立石原小学校
校長 江原 幸一
栄養士 岩崎 可愛



ご入学・ご進級おめでとうございます

彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。本年度も、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いきたいと思います。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひ致します。

学校給食について

～こんなことに気をつけています

食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立を作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に沿って、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、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、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、衛生管理には細心の注意を払っています。



給食費について

第1回目の引落とし金額は、下の表のようになります。行事などで給食を食べなかった場合は、2月分で清算します。

ご家庭からいただいた給食費は全て、給食の食材費となります。安心安全で新鮮な食材を選んで取り入れ、成長期の子どもたちのために、栄養バランスのよい、おいしい給食を作っております。保護者の方々には、ご理解・ご協力ををお願いいたします。

引落とし日	2月まで毎月5日（休日の場合は翌日）、8月も引落し有り			
新1年生	6月 8,900円、以降4,450円、 2月（最終月）に2か月分	4年生	5月 9,300円、以降4,650円	
2年生	5月 8,900円、以降4,450円	5年生	5月 9,700円、以降4,850円	
3年生	5月 9,300円、以降4,650円	6年生	5月 9,700円、以降4,850円	

給食時間の過ごし方

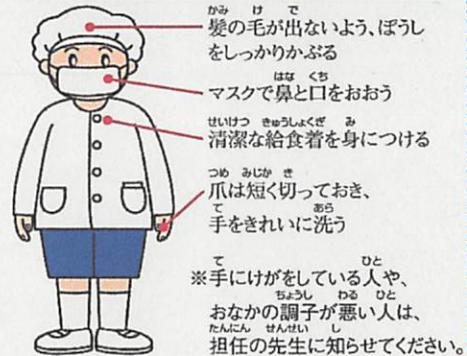
学校給食は、準備から後片付けまでを含めた食事に関する活動を通して、さまざまなことを学ぶ時間です。みんなで協力して準備をし、食べる時間をしっかりと確保するとともに、楽しい給食時間が過ごせるよう、一人ひとりがマナーを守ることも大切です。

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法



給食当番は、身支度をきちんと整えましょう



よい姿勢で食べましょう



こんなことに気をつけましょう



こんだてカレンダー 4月

※使用食材については、裏面の「詳細こんだて表」に各料理ごとに掲載しておりますので、ご確認ください。

月	火	水	木	金
	4月の旬の食材は、キャベツ、新玉ねぎ、にんじん、絹さや、ふき、たけのこ、菜の花、春菊、サワラ、清見オレンジ、いちごなどです。			
12日 ぎゅうにゅう ごはん かいせんととうふのチリソースにはるさめスープ いよかん	13日 ぎゅうにゅう かんこくふう そぼろごはん さわらのなのはなやき さわにわん	14日 ぎゅうにゅう ミルメイク(ココア) セサミパン キャベツいり メンチカツ カラフルポテトソテー ^{やさい} スープ	15日 ぎゅうにゅう うめとじゃこのいろどりごはん ぎせいどうふ はるやさいのにものいちご	16日 ぎゅうにゅう ごはん たいすと じゃこのあげに しんじゃがいものそぼろに やさいのいそべあえ
19日 ぎゅうにゅう にゅう カレーライス だいこんとわかめのサラダ つぶつぶオレンジゼリー	20日 ぎゅうにゅう はちみつレモン トースト トマトシチュー フルーツいりサラダ	21日 ぎゅうにゅう ごもくチャーハン しろみざかなのウースタタン スイートポテト はるまき	22日 ぎゅうにゅう スペグティー ミートソース はるキャベツのスープ いちごマドレーヌ	23日 ぎゅうにゅう そぼろいり グリンピースごはん ししゃもの2しきくあげ みだくさんみそしる オレンジ
26日 ふりかえきゅうぎょうび 振替休業日 (がっこうおやすみ) 	27日 ぎゅうにゅう パインパン しんじゃがとりにくのグラタン かぶとはるキャベツのスープに バナナ	28日 ぎゅうにゅう マーポーどうふどん ちゅうかふう コーンスープ いちごミルクゼリー	29日 じょうわひ 昭和の日 (がっこうおやすみ) 	30日 ぎゅうにゅう たけのこごはん かつおのたつたあげ ちぐさあえ わかめとかまぼこのすまじる かしわもち



<今月のこんだてより>

8日(木)…給食始まり

給食初日は、季節の食材をたっぷり使った献立です。手作りパンは、いちごピューレといちごジャムを使って、給食室のオープンで焼き上げます。ハニーサラダは、フライドポテトのトッピングと、はちみつを使ったドレッシングで、子どもたちに人気のメニューです！

9日(金)…進級お祝いこんだて

季節の行事食で、みなさんの進級をお祝いします。「花見寿司」は、たけのこや絹さやなどの季節の野菜を使って、仕上げに桜の花の形をしたかまぼこを散らします。今年は早かったですが、春と言えばお花見。お花見と言えば・・・花より団子！！ということで、みたらし団子を手作りします！

19日(月)…新1年生 納食開始

いよいよ1年生の給食も始まります！最初は、配りやすく、スプーンだけでも食べやすいメニューから始めます。おはしの練習もしておいてくださいね！

23日(金)…そぼろ入りグリンピースごはん

今の時期にしか食べられない、生のグリンピースを使ったごはんです。そぼろを混ぜて食べやすくしました。

30日(木)…端午の節句こんだて

5月5日の端午の節句は、男の子の健やかな成長を願う行事です。少し早いですが…縁起の良い食材や旬の食材を使った、季節の行事食にしました。

たけのこ

…ぐんぐん伸びるたけのこは、成長の象徴です。

かつお

…「勝男」と書いて強い子に成長するように…という願いを込めて食べます。

かしわもち

…新しい葉が出るまで古い葉が落ちない柏の葉は、子孫繁栄の象徴です。

※その他、「すまし汁」には、「かぶと」の形をしたかまぼこを浮かべます。お楽しみに～♪

