



日 曜	主 食	牛乳	おかず	デザート	血や肉のもとになる 赤の食べ物	熱や力になる 黄の食べ物	体の調子を整える 緑の食べ物	エネルギー たんぱく質	
6	水		給食はありません。(始業式)						
7	木		給食はありません。(第56回入学式)						
8	金		給食はありません。						
11	月		給食はありません。						
12	火		給食はありません。						
13	水			まんてんサラダ コーンのスープ くだもの	ウインナー 大豆 ひじき 鶏肉 牛乳	パン 砂糖 でんぷん ごま 油	きゃべつ だいこん にんじん 小松菜 とうもろこし 果物	739 kal 30.2g	
14	木			鶏肉のから揚げ 菜の花のおひたし 磯汁	鶏肉 おかか あおさのり かまぼこ 牛乳	米 麦 でんぷん 油	にんにく しょうが きゃべつ えのきだけ 菜花 にんじん だいこん 長ねぎ	743 kal 28.0g	
15	金			バンバンジーサラダ 大学いも	豚肉 なたと わかめ 鶏肉 みそ 牛乳	中華麺 砂糖 ごま さつまいも 水あめ 油	しょうが にんにく にんじん ほうれそう もやし 長ねぎ きゅうり きゃべつ	882 kal 31.3g	
18	月			春野菜のスープ煮 春色ゼリー	ベーコン チーズ 豚肉 寒天 乳飲料 ミルクコーヒー	パン じゃがいも 砂糖 油	玉ねぎ ピーマン マッシュルーム にんじん きゃべつ たけのこ クランベリー	756 kal 30.6g	
19	火			スプリングサラダ くだもの	鶏肉 チーズ えび 茎わかめ 牛乳	米 麦 じゃがいも 小麦粉 バター アーモンド 砂糖 油	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ ブロッコリー きゃべつ アスパラガス 果物	857 kal 26.5g	
20	水			春きゃべつのメンチカツ ごま酢和え とりごぼう汁	凍り豆腐 豚肉 鶏肉 油揚げ 牛乳	米 麦 砂糖 くるみ 小麦粉 パン粉 ごま 油	しいたけ にんじん 玉ねぎ きゃべつ だいこん もやし きゅうり ごぼう 長ねぎ	866 kal 34.7g	
21	木			さけの花園焼き 浅漬け アロエ入りフルーツヨーグルト	豚肉 かまぼこ 青のり おかか 鮭 チーズ ヨーグルト 牛乳	うどん マヨネーズ 油	にんじん 玉ねぎ きゃべつ ピーマン だいこん しょうが アロエ 桃 りんご みかん	795 kal 40.2g	
22	金			白身魚のフリッター コンソメスープ くだもの	ウインナー メルルーサ ベーコン 牛乳	米 麦 バター 小麦粉 じゃがいも 油	とうもろこし 玉ねぎ にんじん ピーマン しょうが セロリー 果物	751 kal 27.6g	
25	月			じゃがいものそばろ煮 すまし汁 くだもの	のり 豚肉 わかめ 豆腐 牛乳	米 麦 砂糖 でんぷん じゃがいも 麩 油	たけのこ にんじん 玉ねぎ しらたき しいたけ さやえんどう えのきだけ 果物	744 kal 27.1g	
26	火			鶏肉のクリーム煮 ツナサラダ くだもの	きなこ 鶏肉 生クリーム ツナ 調理用牛乳 牛乳	パン マーガリン 砂糖 アーモンド じゃがいも 小麦粉 バター 油	きゃべつ 玉ねぎ にんじん 水菜 きゅうり だいこん 果物	884 kal 30.9g	
27	水			あじの南部焼き 磯和え 豚汁	油揚げ あじ のり 豚肉 豆腐 みそ 牛乳	米 麦 砂糖 ごま 里芋 油	さやえんどう たけのこ 長ねぎ 小松菜 もやし えのきだけ ごぼう だいこん にんじん こんにゃく	745 kal 35.8g	
28	木			スコッチブロス キャロットケーキ	豚肉 チーズ ベーコン 白いんげん豆 卵 牛乳	スパゲッティ 砂糖 小麦粉 麦 油	セロリー しょうが にんにく 玉ねぎ きゃべつ 小松菜 とうもろこし にんじん	930 kal 34.5g	

※ 食材の都合により献立を変更する場合があります。  
 ※ 給食当番はマスクを持ってきましょう。  
 ※ 食材は果物以外全て加熱しています。

## 季節の食べ物・春

### たけのこ



香りがよく独特のえぐみがあり、汁物  
やたけのこごはんなどで味わいます。

## ★給食当番について



- 爪 : 爪は短く切りましょう。
- 髪の毛 : 髪の毛の長い生徒は、束ねて三角巾の中にしまいましょう。前髪も三角巾の中にしまいましょう。
- マスク : 当番はマスクを持参します。
- ハンカチ : 日頃から清潔なものを持つようにしましょう。
- 洗濯 : 当番終了の週末に、エプロンが入った袋を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯をして月曜日に待たせてください。

※ 手の指を負傷している場合、給食の盛り付けはできません。

# 4月給食たより

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ来週13日から給食が始まります。今年度も給食の申し込み手続きや給食当番のエプロン・三角巾の洗濯など保護者の皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。  
今年度も給食調理担当は、一富士フードサービスの井上正治（責任者）、他13名です。  
住吉小学校栄養士は杉浦早苗、中学校栄養士は石川教子です。今年度で親子給食5年目となります。  
みんなで力を合わせて安全でおいしい給食を作っていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。



## ●食物アレルギーの対応について

西東京市の中学校給食では、除去食の提供はしません。  
食物アレルギー対応については以下の通りです。

- ①家庭弁当との選択制
- ②各自献立を確認し、食べられない日は弁当を持参する。
- ③各自献立を確認し、食べられない食材のみを生徒自身で除去する。

食物アレルギーのある生徒で学校で管理を必要とする場合は、必ず「学校生活管理指導表」（医師の診断書）の提出をお願いします。（②の場合は必須）

## ●給食申込み予定

2学期以降の申し込みについては、昨年度と同様に以下の時期となる予定です。

- |              |       |
|--------------|-------|
| 2学期の申し込み予定時期 | 6月中旬  |
| 3学期の申し込み予定時期 | 10月中旬 |

### ●申込みについて

- ①期限厳守でお願いします。
- ②申込み用紙には必要事項を明記、押印、振込み明細等の添付を忘れずをお願いいたします。
- ③申込み封筒は1年間使用します。封筒は封をしなくてご提出ください。  
1年生の封筒は2学期の申込み時に配布します。

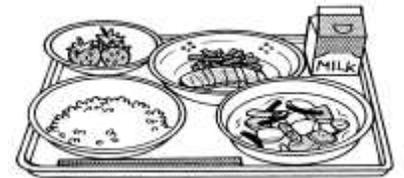


## 学校給食の目標



- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## 学校給食は 生きた教材です



学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。

子どもたちに安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。



## 食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに



### 《3月の給食食材の主な生産地》

西東京市の基本方針「食材については、国の指針に基づき放射線測定が国や自治体で実施されており、基準値を超える食材は、市場には出回っていない」に基づいて本校でも市場に出荷されている食材は、安全という判断をし購入しています。

使用食材の産地は天候や収穫状況により変わり、食材は当日納品のため事前公表は困難なため、産地公表は、実施後の公表となります。

#### ・食品名と産地

北海道	じゃがいも 玉ねぎ 鮭	山梨	こんにゃく
青森	にんにく こぼろ	長野	しめじ エリンギ
岩手	もち米	静岡	みかん
新潟	米 えのきだけ	愛知	きゃべつ さやいげん
群馬	きゅうり チンゲン菜 こんにゃく	兵庫	白菜 ちりめんじゃこ
茨城	れんこん ピーマン 小松菜	香川	たこのこ ブロッコリー
千葉	にんじん なばな だいこん なら さつまいも	高知	ゆず しょうが きゅうり
長野	しめじ エリンギ	大分	しいたけ
埼玉	みつば	アフリカ	すずき
神奈川	だいこん	西東京市	長ねぎ かぶ
栃木	もやし こんにゃく	千葉 群馬 北海道	牛乳

#### 学校給食用の飲用牛乳放射性物質について

学校給食用の飲用牛乳については、東京学乳協議会による放射性物質検査が定期的に行われています。3月14日に検査が行われた協同乳業千葉工場（都指定工場）の飲用牛乳には、放射性セシウムは検出されませんでした。この検査結果は、東京都学校給食会のHPでも閲覧で