

4月給食だより



令和7年4月7日
西東京市立上向台小学校

御入学・御進学おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、今年度も栄養士と調理業務委託会社「東洋食品」で、安全でおいしい給食づくりに取り組んでまいります。1年間よろしくお願いいたします。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、様々なことを学ぶための時間です。

献立作成のポイント

(1) 栄養バランス・食品構成

文部科学省の栄養基準に従い、カルシウムや鉄分など不足しがちな栄養素を取れるようにしています。また家庭で不足しがちな豆、魚、野菜も工夫して取り入れるようにしています。

(2) 無添加・手作り・国産

食材はなるべく国産のもので、添加物の少ない食品を使用しています。また化学調味料を使用せず、汁物のだしは、削り節、昆布、鶏ガラ、豚骨などで煮だして作ります。

(3) 楽しい給食

日本各地の郷土料理や外国料理、行事食、セレクト給食などのお楽しみ給食を実施します。

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 食生活が多くの人々の勤労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。 		

◆今月の献立から◆



8日(火) ★進級祝い献立

かんぴょう、たけのこ、卵などの具材を入れた五目ちらし寿司と、春を知らせる「さわら」を使った焼き魚を作ります。

15日(火)・22日(火) ★若竹汁、たけのこごはん

旬の食材である新物の「たけのこ」を使います。
若竹汁は、わかめとたけのこのすまし汁です。



23日(水) ★カレーライス

豚骨と鶏ガラで取ったスープと手作りのルー、数種類のスパイスを入れて作る上小オリジナルのカレーです。

給食費の無償化について

令和6年度から開始した学校給食費無償化は、令和7年度も継続されます。令和7年度の1食当たりの単価は、低学年297円、中学年316円、高学年333円で、全て食材料費に充てられます。

～御家庭へのお願い～

- ①朝ごはんを食べて、登校させてください。
- ②給食当番はマスクを着用します。忘れずに持たせてください。
- ③給食当番の週末に給食着を持ち帰りますので、御家庭で洗濯をお願いします。洗濯の際には、香りの強い洗剤や柔軟剤は極力避けてください。また、ほつれた部分の補修なども御協力いただくと助かります。
- ④給食の食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、御家庭で事前に試していただくと安心です。