

4月給食たより



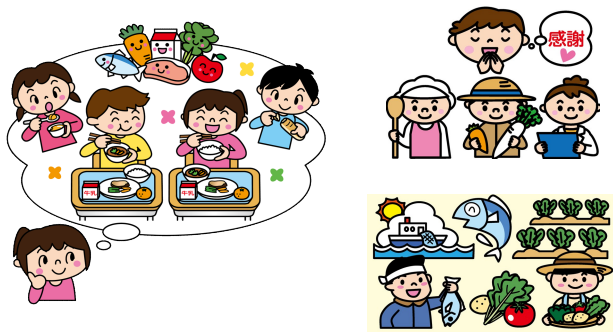
令和8年4月6日
西東京市立上向台小学校



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。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



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。

◆今月の献立から◆

7日(火) 進級お祝い献立

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。

16日(木)・21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。

22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8年度も継続されます。令和8年度の1食当たりの単価は、低学年328円、中学年349円、高学年368円で、全て食材料費に充てられます。人件費や光熱費、施設維持費等については、含まれていません。



- ①朝ごはんを食べてから、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ことがあります。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う安心です。