

4月給食たより

令和 7 年 4 月 8 日(火)
江戸川区立小松川小学校
校 長 坂野 眞太郎



新しい1年がスタートしました。ご入学、ご進級おめでとうございます！

今年度も引き続き、感染予防対策をとりながらの給食時間となりますが、子供たちが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心をこめて、おいしい給食作りに努めてまいります。1年間よろしくお願いたします。



学校給食について

*学校給食は、「学校給食実施基準」に基づき計画的に献立を作成しています。献立は、栄養バランス・安全性・衛生面・予算・旬の食材など、さまざまなことを考慮しながら立てられており、伝統的な食文化の継承として、郷土料理や行事食等を取り入れることもあります。

※昨年度に引き続き、馬淵商事株式会社 に調理業務を委託しています。



学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



食物アレルギーへの対応について

食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「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」の提出が必要となります。希望される方は、早めに担任に申し出てください。

お知らせとお願い

- ランチョンマットは、毎日清潔なものをご用意ください。
- 給食当番は、週末に白衣を持ち帰ります。洗濯をし、アイロンをかけて、週明けに持たせてください。ほつれやボタンのとれなどがあった場合は、補修のご協力をお願いいたします。