



# 4月給食だより

令和6年 4月号  
江戸川区立 春江小学校  
学校長 小林 麻子  
栄養士 原村 恵

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で健やかな成長を支えるとともに、以下のような様々なことを学ぶ教材でもあります。安心・安全に配慮しながら、おいしい給食を提供できるよう努めます。1年間、よろしく願いいたします。

## 給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>

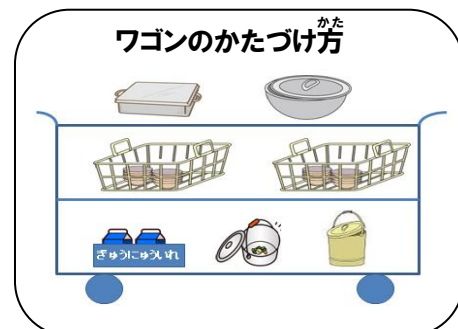
### 《今月の栄養目標》

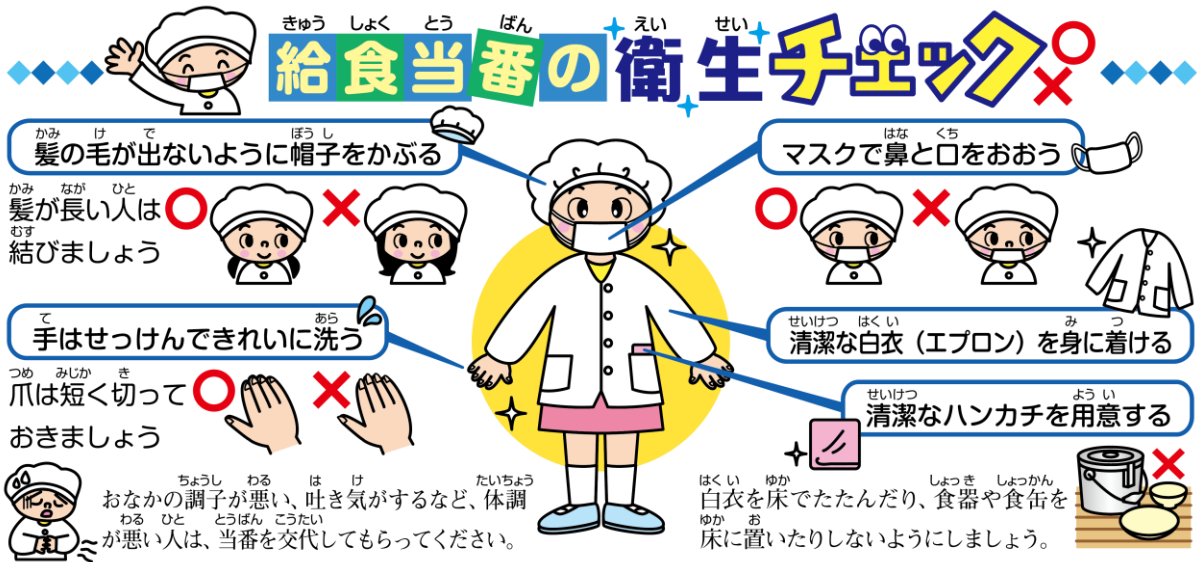
準備や後片付けを上手にしましょう



みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。

- 残ってしまった牛乳は専用のバケツに入れましょう。
  - トレーと食器は上を向けてもとのカゴに戻しましょう。
  - 洗ってくれる調理員さんを思いやる気持ちで片付けましょう。
  - 教室内にストローの袋や食べ物が落ちていたら拾いましょう。
  - 配膳台は布巾で拭き、カバーをかけて元の場所に戻しましょう。
- ★給食当番さんが困っていたらお手伝いしてあげてくださいね。





保護者の皆様へ

## 春江小の給食について

### 献立立案で配慮している事

春江小の給食では、かつお節や鶏ガラなどを使ってだし汁を取っています。また、コロッケやカレーうどんなども手作りをして提供しています。手作りする事で、素材の味を生かし減塩に繋がります。さらに、野菜・豆・小魚・海藻など、ご家庭で摂りにくいものを含め、様々な食材をバランスよく使うよう心がけています。

### ご協力いただきたい事

- ①給食当番の白衣・帽子・袋を順番に持ち帰りますので洗濯をお願いします。
- ②白衣を持ち帰った時、ボタンが取れかかっていた場合は、直していただけるようご協力をお願いします。
- ③テーブルクロス・マスク・ハンカチは忘れずに持たせてください。

### アレルギー対応食に関して

食物アレルギー対応の必要があるお子さんは事前にお申し出ください。指定の様式で医師の診断書をご提出いただき面談を実施の上、給食での対応を開始します。

給食では基本的にアレルギー食材を除去した「除去食」を提供します。但し、調理上安全な給食提供が厳しい等の場合は代替食をご持参いただく事もありますので、ご理解の程宜しくお願い致します。ご不明な点などございましたら栄養士(原村)までご連絡ください。

## 4月19日(金)の給食は入学・進級お祝い献立です!

### 《献立》

- エビ入りちらし寿司
- 鮭のさざれ焼き
- 小松菜とじゃこのおかか和え
- 紅白かまぼこのすまし汁
- 牛乳



ちらし寿司は、縁起の良い食べ物として、昔から日本人に親しまれており、お祝い行事の定番料理です。この日の給食では、縁起の良い食べ物でもあるエビを使用したちらし寿司を提供します。

また、お祝い行事の定番カラーである紅白を彩ったすまし汁も用意します。