



4月給食たより

江戸川区立下鎌田東小学校
令和7年4月8日(火)
校長 山本 浩一
栄養士

ご入学、ご進級おめでとうございます。さっそく給食が始まります。今年度も食を通して、子供たちが元気に毎日過ごしていけるよう栄養士・給食室一同、力を合わせて頑張っています。学校給食へのご理解とご協力をお願いいたします。

給食時間の約束

<p>茶わんや汁わんは手に持って食べよう</p>	<p>好ききらいをしないで食べよう</p>	<p>口に食べ物を入れたまま話さないようにしましょう</p>
<p>食べている途中で立ち歩かないようにしましょう</p>	<p>食事中にきたない話はやめよう</p>	<p>よくかんで楽しく食べよう</p>



毎月「献立表」「給食たより」を配信します。ご家庭でお子さまと給食や食について話題にしていればと思います。



食事マナーは、相手への思いやりの気持ちがあられたものです。食事の場が楽しい雰囲気になるようにみんなで工夫しましょう。

給食当番身じたくチェック

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 鼻と口はマスクで隠れている | <input type="checkbox"/> 帽子から髪の毛が出ていない |
| <input type="checkbox"/> 清潔な白衣を着ている | <input type="checkbox"/> 石けんで手を洗った |
| | <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている |



体調が悪い時は先生に伝えましょう！

保護者のみなさまへ

給食当番の着る白衣は、クラスのみなで使います。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯やアイロンかけ、また、ボタンが取れかかっていたらボタンつけなどをよろしくをお願いいたします。



しもかまたひがししょうがっこう 下鎌田東小学校の給食



- 成長期の子どもたちに必要な栄養素が十分とれるような、バランスのよい食事です。
- 子どもたちの嗜好を踏まえながらも、いろいろな食材を組み合わせた献立にしています。
- 旬の食材・果物や行事食を取り入れて、季節感をもたせる献立にしています。
- 新鮮で良質な材料を使用し、冷凍食品はなるべく使わない、手作りの良さを活かした給食です。(だしやスープは化学調味料を使わず、かつお節や昆布、豚骨・鶏がらからとっています。カレーやシチューのルーも手作りしています。)
- 成長期には欠かせないカルシウム補給のため、毎日、牛乳がつかます。
- 各学期のセレクト給食や日本各地の都道府県の特産物や郷土料理、世界の料理が登場します。
- 牛乳パックのリサイクルやストローレスなどSDGsを意識した環境に優しい給食です。

<給食費について>

令和7年度も給食費無償化事業を実施します。新1年生および転入生は委任状の提出をお願いいたします。