



# 4月給食たより

令和8年4月6日  
江戸川区立篠崎第五小学校  
校長 山田 勇一郎



ピカピカの新入生を迎え、ついに新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことと思います。

今年度も給食室では、子どもたちが元気に学校生活を送れるよう、安心・安全に気をつけ、心のこもった給食を作っていきたいと思います。また、毎月、献立表と給食たよりをお配りし、給食や食材のことを紹介します。ぜひご家庭でも、給食のことを話題にしていただけたら幸いです。

これから1年、よろしくお願いいたします。

## 4月の給食目標

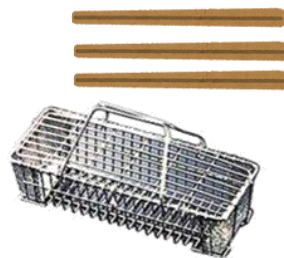
## 準備や後片づけを上手にしましょう

いよいよ、給食が始まりますね。給食では、毎日色々な料理が登場します。みなさんに楽しんで食べてもらえるよう、頑張ってお作りしますので、楽しみにしてください。さて、給食をよりおいしく、楽しく食べるためには、クラスみんなで力を合わせて準備することが大切です。そして食べ終わったら、感謝の気持ちをこめて後片づけをしましょう。準備や後片づけを上手にするポイントを紹介するので、チャレンジしてみてくださいね！



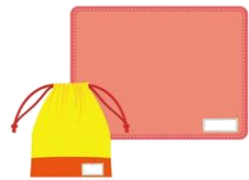
### てをきれいに あらいましょう

あらったあとは、ハンカチでふくのもわすれずに！



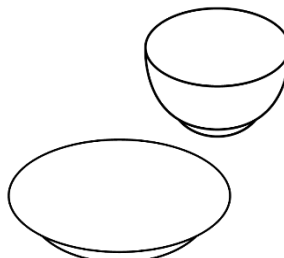
### はし・スプーンは むきをそろえます

かごにもどすときは、むきをきれいにそろえましょう。



### ランチョンマット はひいたかな？

てをあらったら、ランチョンマットをひいてまちましょう。



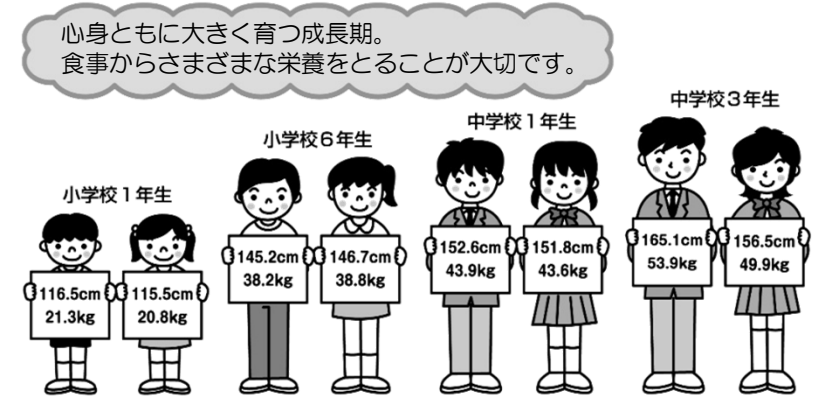
### おさらはていねい につかいましょう

おさらは、われるときけんです！そっとはこびましょう。

## 学校給食の役割

学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づいて作成されています。この基準では、子どもたちが1日に必要な栄養量の1/3程度を基本とし、日頃の食事では不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維がしっかりとれるよう、基準値が決められています。

このように給食は、お腹を満たすだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな内容で、成長期にある子どもたちの健康や体づくりをサポートする役割があります。いよいよ始まる給食。クラスメイトとの食事を楽しみながら、使われている食材に着目したり、苦手なものにもチャレンジしてみるよう、お声がけいただけますと幸いです。



## 保護者の方へ

### 【献立表について】

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合には、ご家庭で事前に食べて見ることをお勧めします。

### 【白衣について】

給食当番の着る白衣は、クラスみんなで使います。給食当番の子供がその週の最後の日に持ち帰りますので、洗濯・アイロンがけをして持たせてください。（ボタンやほころびがある場合には、補修をお願いいたします）

### 【食物アレルギーについて】

篠崎第五小学校では、「江戸川区食物アレルギーの指針」に沿ってアレルギー対応をしております。江戸川区で指定された書類の提出が必要となります。食物アレルギーがあるお子様は、担任にご相談ください。