



4月給食だより

令和8年4月7日
江戸川区立第七葛西小学校
校長 山崎美佐子
栄養士 河野遥圭

入学・進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方が分からない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えてください。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。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、ご家庭で事前に試していただくと安心して給食を食べることができます。

今月の給食から・・・

8日(水) 1年生の給食はじまり♪

1年生にも親しみやすいメニューにしました。

9日(木) 世界の料理・ドイツ♪

豚ひき肉、にんにく、玉ねぎ、セロリ、たまご、パン粉、スパイスなどを混ぜ、ホイルに包んで蒸してソーセージを作ります。ザワークラウトとパンにはさんで食べます。

20日(月) 食育の日♪

毎月19日は食育の日です。後片付けがきれいなクラスに賞状を渡しています。食べ物や、給食を作る人に感謝の気持ちを込めて、きれいに食べられるといいですね。

22日(水) おはなし給食♪

食への関心を高める食育と、本に親しみ楽しんで読書することの2つを目的に実施しています。今月は、角野栄子作「スパゲッティーがたべたいよう」よりスパゲッティーを作ります。

24日(金) 静岡県の郷土料理♪

桜えびとしらすのかき揚げ丼・・・駿河湾で水揚げされる桜えびとしらすを使ったかき揚げを、ごはんのせて天丼にします。
抹茶ミルク寒天・・・・・・・・・・・・・静岡県は20以上のお茶の産地があります。今日は抹茶を使ったデザートを作りました。



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
- 伝統行事や行事食
- 感謝の心 など



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		

給食当番の決まりを守ろう

みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。

