

4月給食だより

令和7年4月18日
倉敷市立第五福田小学校

ご入学・ご進級 おめでとうございます

子どもたち一人一人の体と心の成長を支えるために、安心・安全で、おいしい給食を提供しているように努力してまいります。ご理解とご協力をよろしくお願いします。



1年生 給食開始！

4月14日、1年生の給食が始まりました。小学校で初めての給食は、チキンカレーライス・牛乳・海藻サラダでした。

給食の前に手洗いをし、給食エプロンに着替えました。給食帽子に髪の毛をきちんと入れることや、エプロンのボタンを全部とめることなどに気をつけながら、正しく身じたくをすることができていました。そして、給食場へ給食を取りに行き、食器やおかずを持って「重たい重たい！」と言いながら陸橋を渡って、教室まで運びました。

子どもたちは、クラスのみんなと協力して準備した給食を「おいしい！」と言いながらしっかり食べていました。これからも毎日しっかり給食を食べて、元気な体をつくってほしいと思います。



給食室のメンバーです。
よろしくお願いします。

〈学校栄養職員〉 石原 直子

〈学校給食調理員〉 白瀬 由美
綾野 和美
岡本 美雪



給食前には身じたくを整えよう！

給食当番さんが給食エプロンを着るのは、給食を運んだり、盛りつけたりする時に、髪の毛や服についたほこりが、給食の中に入らないようにするためです。そして、給食の時間にマスクをつけるのは、つばや鼻水が給食に入らないようにするためです。クラスのみんなが安全に気持ちよく給食を食べられるようにするには、身じたくを整えることが大切です。エプロンの着方、帽子のかぶり方が正しくできているか、もう一度確認してみましょう！



帽子から髪の毛が出ないように
かぶります！前髪も後ろの髪も
きちんと帽子に入れましょう。



ライオンちゃん

給食時間に時々登場！
みんなの給食の様子を
チェックするよ！

マスクは口と鼻をかくします。
ゴムはゆるんでいないかな？

季節の献立



給食では「旬の食材」や「地元の食材」を積極的に取り入れています。

4月の給食では、倉敷市真備町から届いた旬の生のたけのこを使用します。給食室であくぬきし、16日は「たけのこの木の芽あえ」を調理しました。

生のたけのこを米ぬかと一緒に回転釜で茹でてあくぬきをしました。

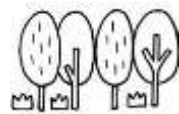


5月の給食予定

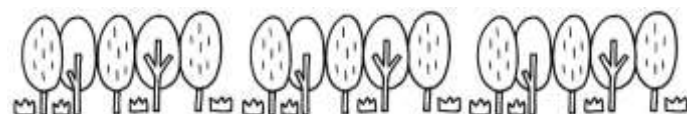
1日（木） 八十八夜にちなんで さけの緑茶揚げ

2日（金） 春の遠足（給食なし） ※弁当の準備をよろしくお願いします。

14日（水） 季節の料理（アラスカ豆を使って） 豆ごはん



お知らせとお願い



【献立表・もりつけ表について】

毎月、月末に翌月分の予定献立表を配付します。裏面には詳細な使用食材を記載しております。もりつけ表はホームページに掲載しています。参考にしてください。

【給食当番について】

給食当番の児童は、金曜日に給エプロン(エプロン・袋)を家庭に持ち帰ります。洗濯をし、アイロンをかけて月曜日に必ず持たせてください。給食の準備(配膳)は全員が帽子とマスクを着用して行いますので、忘れないように持たせてください。

【給食費・給食運営費について】

給食費(毎月6,000円)は、主に給食に使用する食材の購入費用にあてられています。児童に安心でおいしい給食を提供するために使っています。

給食運営費は、給食を衛生的に運営するための物品の購入に使用しています。年間の給食運営費として550円を4月に集金させていただきます。

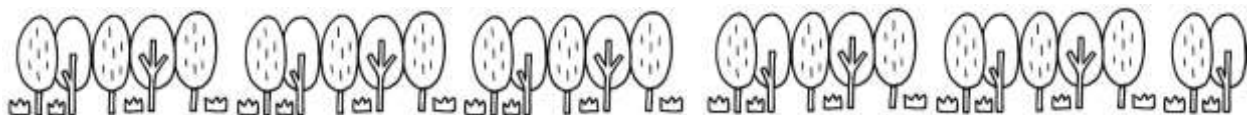
なお、倉敷市では光熱水費・人件費は公費で負担しています。

【給食停止について】

病気などで長期欠席(連続1週間以上の給食停止)が予想される場合は、給食を停止することができます。担任を通じて学校に連絡をしてください。連絡のあった日より3~4日後から停止となります。また、給食の再開にも3~4日かかります。前もって連絡をお願いします。なお、給食費は学年末(2月・3月)に精算となります。

○給食に出た食べ物はすべて、家庭に持ち帰ることができません。欠席した場合もことづけることはできません。ご了承ください。

○食物アレルギーや病気などの治療のため、食べ物の制限が必要な方は担任を通じて学校にご相談ください。



がっこうきゅうしょく 学校給食について

学校給食は、1日に必要な栄養量の1/3程度を摂取することができるように、献立を考えています。また、行事食や旬の食材を使った料理などの季節を感じることができる献立や、郷土食・地場産物を使った献立で地域との関わりを感じることができるように心がけています。

デザート

季節の果物やヨーグルト、ゼリーなどがつきます。

おかず

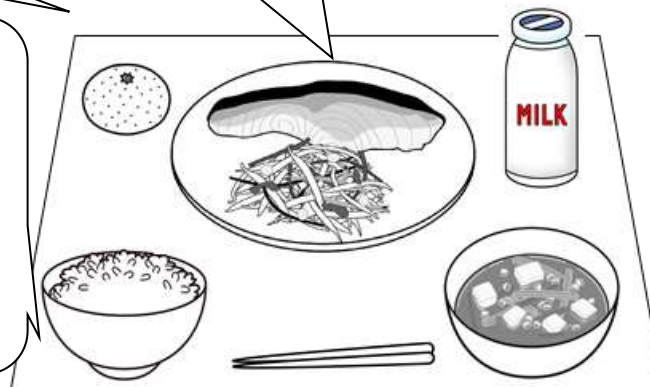
煮物や焼き物、揚げ物や汁物、あえ物などを組み合わせています。

牛乳

成長に必要なカルシウムやたんぱく質をとるため、毎日出ます。

主食

ごはんが週4回、パンが週1回、めんが月2回出ます。低・中・高学年によって量が違います。



給食時間を通じて、食事のマナーも身につけます。

良い姿勢で食べましょう

いすに深く腰をかけ、背中の伸びを座ります。茶碗や皿は、おはしを持つ手と逆の手で持って食べましょう。



まいつき 毎月19日は「食育の日」



「食育の日」は、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として、「食育推進基本計画」により定められました。

「食育」とは・・・

生きる上での基本であって、「知育」「徳育」及び「体育」の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てることです。

(農林水産省より)

「食育の日」にちなんで、毎月19日頃に給食だよりを発行していきます。学校の給食の様子や、食に関する取組の様子をお伝えしていきます。