



# 給食だより 4月号

令和8年4月6日  
台東区立大正小学校  
校長 石原 淳  
栄養士 横山美由紀

7日（火）から給食がはじまります。

1年生は13日（月）からはじまります。

ご進級おめでとうございます。かわいい1年生を迎え、新年度がスタートしました。  
今年度もたくさん食べて、元気いっぱい楽しい1年が過ごせるように、安全で安心な  
おいしい給食を届けます。

給食の時間は、準備や後片付けを合わせて45分です。実際は給食を食べる時間は、  
約20分くらいです。給食当番は白衣を着てマスクを着用してから配膳台を用意  
し、しゃもじやおたまを使って盛りつけをしていきます。配膳は、お盆にお皿を3枚ほ  
どのせて、机まで運びます。ご家庭でのお手伝いの時に、おたまやしゃもじなどの使  
い方を練習しておく、スムーズに行くことができます。

また、給食前には手洗いを行うため、毎日きれいなハンカチを持たせてください。

## 保護者の皆様へ

### ① 毎月「献立表」を配付します

献立表には、献立名と主な働きごとに分類した使用食材を記入しています。また、アレルギーやその他配慮が必要な場合にもご活用ください。

給食で初めて食べる食材がある場合は、まずご家庭で食べてみることをおすすめします。

### ② 給食当番になったら

給食当番は週の終わりに白衣を持ち帰ります。

お手数ですが、持ち帰った白衣は洗濯し、アイロンをかけて翌週の始めに持たせてください。洗濯後は、当番が白衣への着替えをスムーズに行うため、白衣のボタンをとめずにたたんでの返却をお願いいたします。

### ③ 給食費について

今年度も台東区より給食の食材支援が実施されるため、ご家庭から給食費をいただくことはありません。



# しょくいく そだ ちから 食育で育てたい6つの力

学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省『食に関する指導の手引』『学校給食実施基準』にそって、食育にふさわしい給食を作ります。学校の食育は、学校教育活動全体を通して、主に次の6つの視点から、食に関する資質・能力を育てていくことを目指しています。

## しょくじ じゅうようせい 食事の重要性

食事をすることは楽しく  
心を豊かにしてくれることを感じる



## しんしん けんこう 心身の健康

栄養学的な意味を知り、  
興味をもって食べる



## しょくひん せんたく ちから 食品を選択する力

知識や情報をもとに、  
自ら判断する



## かんしゃ こころ 感謝の心

食に関わるさまざまな人の  
仕事をしり、身近に感じる



## しゃかいせい 社会性

食事を通して、協力し  
人のことを思う優しさを育む



## しょくぶん か 食文化

地域ごとの多様性や豊かさ  
をしり、大切にする



## たいしょうしょうがっこう きゅうしょく 大正小学校の給食について

大正小学校では、校舎1階にある給食室で、約470人分の給食を作っています。  
東京都の定めた栄養基準や季節などを考慮して、栄養士が献立を作成し、委託業者の調理師が調理にあたっています。

給食調理は、シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社に委託しています。