

まんぷくほっぺ

~千束小学校給食だより 4月号~

データ版 給食だよりはこちら！
QRコードを
読んでください。

令和4年4月7日
台東区立千束小学校
校長 瀧島 和則
栄養教諭 加藤 祐望

チーム給食室を 紹介します

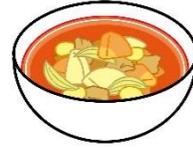
今年度も栄養教諭と7人の調理員さんがおいしい給食を作ります！自分たちが食べているものは、誰が作っているのかを知ることが大切なことだと思います。ぜひ、お顔とお名前を覚えてください！

チーフ
すずき
鈴木 みのり さん



- ❖ 好きな食べ物 わらび餅を食べてコーヒーを飲む
- ❖ 得意料理 ふきとメンマの炒め煮
- ❖ 千束小学校のみなさんへひとこと！
体にいいものがいっぱいの和食を好きになりましょう。

サブチーフ
まきた みわよ
牧田 美和代 さん



- ❖ 好きな食べ物 焼肉、カルボナーラ
- ❖ 得意料理 自家製チャーシュー、ポークビーンズ
- ❖ 千束小学校のみなさんへひとこと！
毎日一生懸命給食を作っています。
残さず食べてくれたらとってもうれしいです♡

かとう みな
加藤 美奈 さん



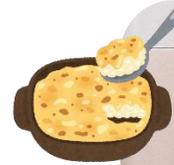
- ❖ 好きな食べ物 ハンバーグ
- ❖ 得意料理 アラビアータ
- ❖ 千束小学校のみなさんへひとこと！
いつも残さず給食を食べてくれて嬉しいです。今年度もがんばります！

かわそえ えいこ
川添 英子 さん



- ❖ 好きな食べ物 何でも好きです
- ❖ 得意料理 肉じゃが
- ❖ 千束小学校のみなさんへひとこと！
好き嫌いなく、何でも食べることに
チャレンジしてください。

はやかわ なおこ
早川 直子 さん



- ❖ 好きな食べ物 チキン料理
- ❖ 得意料理 ドリア
- ❖ 千束小学校のみなさんへひとこと！
給食が空っぽになって返ってくると
とれもうれしい気持ちになります！
もりもり食べてね！

いがらし のぶこ
五十嵐 信子 さん



- ❖ 好きな食べ物 お寿司、天ぷら
- ❖ 得意料理 クリームシチュー
- ❖ 千束小学校のみなさんへひとこと！
たくさん給食を食べてもらえる
ようにがんばります。

ふじた えみ
藤田 絵美 さん



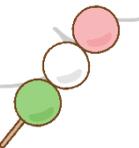
- ❖ 好きな食べ物 和菓子
- ❖ 得意料理 煮物
- ❖ 千束小学校のみなさんへひとこと！
おいしい給食をたくさん食べて
ください！

かとう ゆみ
栄養教諭 加藤 祐望

- ❖ 好きな食べ物 みかん
- ❖ 得意料理 和食全般

❖ 千束小学校のみなさん、保護者の方々へひとこと！

千束小学校3年目になりました。今年度も子供たちに給食を通して伝えたいことがたくさんあります！ご家庭に向けても情報発信をしていきたいと思っておりますので、ホームページや給食だより、献立表をぜひご覧ください！食に関する指導は、ご家庭のご協力なしには成り立ちません！いっしょに子供たちの「食の力」を育てていきましょう！



～ 給食についてお知らせ ～

給食費について

	月額
低学年	4,600 円
中学年	5,000 円
高学年	5,400 円

最初の引き落とし日は
5月18日を予定しております。
詳しくは、後日配布される
「令和4年度 給食費等についての
お知らせ」をご確認ください。

- ・ いただく給食費は食材費のみです。それ以外の人件費、光熱費等は公費で賄われています。
- ・ 長期欠席の場合は、連続2週間以上の欠席で、ご連絡いただいた日から3日目以降が返金対象になります。なお、旅行等の私用による欠席は、返金対象になりません。
- ・ 学校行事に伴う給食停止の場合は返金はいりません。
- ・ インフルエンザ等の学級閉鎖で給食が中止になった場合は食材全てキャンセルできた場合のみ返金となります。ただし、情勢により教育委員会から返金・徴収の指示が出た場合はそれに従います。

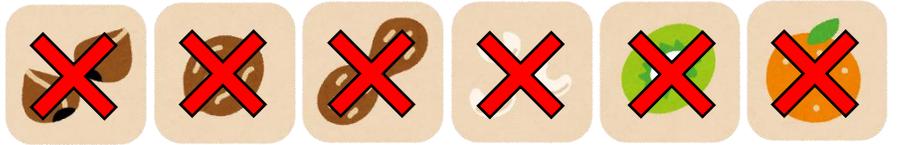
食物アレルギーについて

本校では、給食でのアレルギー対応事故防止の観点から、以下の食材を使用しないこととしています。従って、下に記載された食物アレルギーをお持ちのお子様はアレルギー対応対象外になりますのでご了承ください。

～本校で使用しない食材～

- ・ そば
- ・ くるみ
- ・ ピーナツ（落花生）
- ・ カシューナッツ
- ・ キウイ
- ・ グレープフルーツ

果物以外の食材は火を通すため、生卵や刺し身等は提供しません。また、マヨネーズや練り物、中華麺等は卵不使用のものを使用します。



給食へのご協力をよろしくお願いいたします



毎月の献立表やおたよりに 目を通してください

冷蔵庫など目にしやすいところに貼って、ご一読ください。給食を話の糸口に、その日の子供の学校での様子を聞くこともできます。



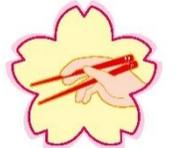
給食当番へのご協力をお願いいたします

ハンカチの着用、爪切りなど衛生管理にご協力ください。
白衣は給食当番の児童が交代で週末に持ち帰ります。お手数ですが、洗濯とアイロンがけ（滅菌のため）をして、週明けに持たせてください。



ご家庭を食育の実践の場にして ください

箸の持ち方、配膳、食べ方など、学校で食育として伝え、子供たちが学んだことをご家庭でもぜひ継続して実践させてください。



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』、そして地域の教育委員会で決めた方針にそって、食育にふさわしい給食を作ります。学校の食育はおもに次の6つの視点から、学校教育活動全体を通して、食に関する資質・能力を「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の「三つの柱」で育てていくことを目指しています。

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



心身の健康

栄養学的な意味を知り、興味をもって食べる



食品を選択する力

知識や情報をもとに、自ら判断する



感謝の心

食に関わるさまざまな人の仕事ぶりを知り、身近に感じる



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



食文化

地域ごとの多様性や豊かさを知り、大切に



4月は…

- 旬の食材（柑橘類、新じゃが、春きゃべつ、にら、アスパラガス、たけのこ など）
 - かむことの大切さや、歯に必要な栄養素
 - 調理員さんの紹介
 - 中国料理について
 - 和菓子について
 - 今月の魚について
 - などを給食を教材として子供たちに伝える予定です。
- ぜひ、ご家庭でも「今日の給食どうだった？」と話題にしてみてください！

