

# 4月給食だより

令和8年4月7日(火)  
清瀬市立清瀬第三小学校  
校長 水野 恵美子  
栄養士

保護者宛3号

## ご入学 ご進級 おめでとうございます

新年度がスタートしました。給食室一同、お子さまの心と体の健康を願って、安心・安全でおいしく栄養バランスのとれた給食調理に、一生懸命力を尽くしてまいりますので、ご家庭のみなさまのご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

### 給食室紹介

#### 栄養士

昨年度に引き続き、献立作成や発注等の給食業務全般を担当させていただきます。給食に関することは給食だよりで発信する他、学校のホームページにて毎日のランチレターを公開していきますので、ぜひご覧ください。



#### 調理員 協立給食株式会社

調理は協立給食株式会社に業務委託しています。今年度で2年目です。栄養士とこまめに打ち合わせを行いながら、進めてまいります。社員3名、パート5名(パートは交代勤務)で毎日約250人分の給食を作ります。



### 保護者のみなさまへ

#### 白衣の持ち帰りについて

給食当番の児童は、週末に給食着を持ち帰りますので、ご家庭で洗濯とアイロンがけをして、次の登校時に持たせてください。(アイロンには殺菌効果があります。)

また、ボタンのはずれ等がありましたら、補修していただけますと助かります。



#### ランチョンマットについて

教室の机がそのまま食事をするテーブルになりますので、給食時には机にランチョンマットを敷きます。ご家庭から毎日必ず持参してください。

#### マスクについて

給食当番の児童は、必ずマスクを着用します。ランドセルや道具箱等にマスクの準備をお願いいたします。

#### 献立表について

毎月使用食品を記載した献立表を配布しますのでご覧ください。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は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。

#### 給食費について

昨年度に引き続き、無償化されることが決定しました。



## 清瀬第三小学校の給食について

献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に沿って、清瀬市内の標準献立をもとに、三小栄養士が作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1等、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

学校給食は「教育の一環」として行われ、健康的な食事や地産地消、食文化などについて学び、教科等での学習も深めていきます。栄養バランスが整うよう、「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、清瀬産の食材を積極的に取り入れ、行事食、郷土料理、教科と連携させた献立等、子供たちの学びに繋がる内容になるよう努めています。



調理は、手作りの味を大切にしています。だしは削り節や昆布、鶏がら、豚骨などから時間をかけて煮出し、顆粒だし等は一切使用していません。コロツケやぎょうざ、カレーやシチューのルー、サラダのドレッシング、デザート類等も全て給食室で作っています。粉からパンやピザを一から手作りすることもあります。また、安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底にも努めています。

