令和7年 4月 1日 渋谷区立 加計塚小学校 校長 平野 真由美 栄養職員 山口 華奈



4 給食態点切



ご入学・ご進級おめでとうございます。子供たちはこれから始まる学校 生活に胸を躍らせていることでしょう。給食では行事食・世界の料理・郷 土料理など、旬の食材やお家では出ないような食材もたくさん使います。 毎日の学校生活が楽しみになるような、わくわくする給食を作ってまいりま すので、温かく見守っていただけると幸いです。





献立表確認のお願い

給食で初めて食べる食材はありますか?

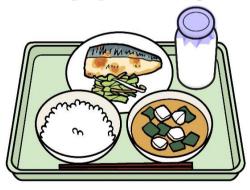


食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、年齢が上がると共に減少 します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場 合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時 にまずは家庭で食べることをおすすめします。

→毎月の献立表をご覧ください。

献立の基本

主食+主菜+副菜+汁物



- ・ごはん
- ・さばの味噌煮
- ・千草和え
- ・みそ汁
- 牛乳。

献立を組み立てる時は、主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせると栄養バラン スがよくなります。主食からは炭水化物、主菜からはたんぱく質や脂質を、副菜、 汁物などからはビタミン、無機質、食物繊維をとることができます。

【お願い】

給食当番の時は、エプロン、三角巾、マスクを忘れないようにお声がけください。 また、髪が長い子は髪の毛を結ぶものをご持参いただけると幸いです。

