



4月号

令和 7 年 4 月 7 日

給食だより No.1

渋谷区立上原小学校

校 長 佐伯 孝司

栄養士 藤田 智ひろ

ご進級おめでとうございます

今回は、上原小学校の給食について紹介をします。

上原小学校の給食

1 安全でおいしい手作り給食です。

- ・良質で安全な食品を選定します。
- ・旬の野菜を多く取り入れています。
- ・安全な食材を取り入れるために、産地確認をしています。
- ・ルウやゼリーも手作りです。

2 伝統的な和食中心の献立です。

- ・米飯給食を中心にしています。
- ・だしは、さば節やこんぶからとります。
- ・よくかんで食べる習慣が身に付くように、かみごたえのある小魚・海藻・豆類を豊富に取り入れています。

3 衛生面に細心の注意を払っています。

- ・肉、魚、野菜、果物など、用途に応じて何種類ものエプロン、器具などを用意して使い分けをしています。
- ・手洗い、温度管理、作業動線についても厳しく衛生管理を行っています。

4 いろいろな食品を経験させます。

- ・献立を子供たちの好き嫌いで判断するのではなく、様々な食材・料理を経験させます。
- ・食わず嫌いの子供が多い献立の日は、担任と栄養士が協力して子供たちへの声掛けを行います。

学校からのお願い

1 石けん手洗い&ハンカチの習慣を

ご家庭でも食事の前は石けんで手を洗う習慣付けをお願いします。

また毎日清潔なハンカチ・ランチョンマットを持たせてください。

2 朝ごはんはしっかりと

学校では、午前中に 4 時間の授業があります。子供たちが午前中元気いっぱい勉強・運動ができるよう主食・主菜・副菜のそろった温かい朝ごはんをお願いします。

3 基本的な食事マナーの定着を

ごはんは左に置いて食べる、ひじをついて食べない、お茶碗は手で持って食べるなど、学校でも指導していきますが、ぜひご家庭でも声掛けをお願いします。

