

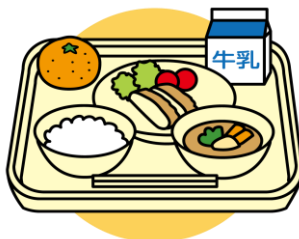
4月給食たより

令和8年4月24日
杉並区立杉並第七小学校
校長 井口 修
栄養士

ご入学・ご進級おめでとうございます。春休み中に廊下で会々と、「給食早く食べたい！」と声をかけてくれたり、給食開始日にも「今日から給食よろしくお願いします！」「やっと給食食べられるね！」と話しに来てくれたりする子どもの姿もありました。給食が学校に来る楽しみの一つになっていることを、大変うれしく思います。今年度も、喫食中の巡回や、教室で一緒に給食を食べるなど、直接的な子どもたちとの関わりを大切に、より良い給食・食育に励みます。

昨年に引き続き、調理業務は(株)メフォスの調理員さんとパートさん計8名が行います。安心・安全でおいしく、毎日の楽しみになる杉七小の給食作りに努めてまいります。1年間、よろしくお願いいたします。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

学校給食の目標のポイント ※「学校給食法」 第二条より 抜粋・要約	1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。 	2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。 	3 明るい社会性と協同の精神を養う。
4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。 	5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。 	6 伝統的な食文化を理解する。 	7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

- ・杉並区の学校給食では、食物繊維の摂取を図るため、米に麦を10%加えています。
- ・着色料などの不必要な食品添加物を使用している食材は使用しません。
- ・フライやパイシートなどの半加工品や調理済み食品は使用しない、完全手作り給食です。
- ・だし汁は、さば節、煮干し、昆布、鶏骨、豚骨などの天然だしを料理によって使い分けています。
- ・月に2回以上の「国内産食材の日」を設け、和食の献立を実施します。

1年生の給食が始まりました！



4月10日より、1年生の給食が始まりました。給食前に、栄養士から給食についてのお話をしました。給食での約束として、「ひとくちチャレンジをする」「食事中に周りの人が嫌になる会話はしない」「自分が食べられる量を守る」と伝えました。また、「いただきます」と「ごちそうさま」を言う意味についてみんなで考えた後、食器の配置やおぼんの持ち方についても確認しました。

チキンライスから始まった給食は、1年生に好評で、スプーンを使ってお皿をきれいにして食べる様子がとてもうれしかったです。さらに、今日の給食のメニューを聞きに来てくれたり、美味しかったものやおかわりしたものを具体的に教えてくれたりして、毎日の給食を楽しんでくれている様子がとても伝わります。

6年間で、より食に興味を持ち、「食べることは生きること」として、学校生活の楽しみの一つになればと思います。



給食当番は1週間の交代制です。週末に給食着を持ち帰りますので、お洗濯をお願いします。また、白衣のボタンや糸のほつれがありましたら、お手数ですが修繕していただきますよう、お願いします。週明けに、忘れずに持たせてください。

また、当番に関わらず、マスクとランチョンマットも毎日使用しますので、ご準備をお願いします。