

給食だより

川崎市立御幸小学校
令和6年4月26日発行

12日より開始した給食ももうすぐ2週間が経過します。1年生も初めての小学校での給食にも慣れてきました。

今年度も、子供たちのために安全でおいしい給食作りにも努めてまいります。学校給食についてご理解とご協力をお願いいたします。給食の献立や食べ物の栄養などについて、給食だよりを通じて毎月お知らせいたしますので、ぜひご覧ください。

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせるための重要な教材としての役割も担っています。

適切な栄養の摂取
による健康の保持増進。

食事について正しい
理解を深め、健全な食生活
を営む判断力や望ましい
食習慣を養う。

明るい社会性と協同
の精神を養う。

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

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。

食生活が多くの人々
の勤労に支えられているこ
とを理解し、感謝する。

伝統的な食文化を
理解する。

食料の生産、流通
及び消費について、正しく
理解する。

給食室紹介

学校栄養職員

今年度も、よろしく願います。

御幸小学校の給食調理業務は、
今年度もレクトン(株)に委託します。
業者社員4名、パート8名で連携して
安心・安全でおいしい給食がみなさん
に届くようがんばります。

かわさきし おい しぜん けんこう だいす がっこう
◎川崎市は、①とにかく「美味しい」、②「自然と「健康」になる、③「みんなが「大好きな」学校
きゅうしょく けんこうきゅうしょく めざ ぜんしとういつ こんだて きほん しょくざい
給食をコンセプトに、『健康給食』を目指しています。全市統一の献立が基本で、食材
ちやうたつ つごう ちく わ こんだて く か もんぶかがくしょう がっこうきゅうしょく
調達の都合で3つの地区に分けて献立を組み替えています。文部科学省の学校給食
せつしゆきじゆん めやす えいようしょくいん えいよう おい こんだて さくせい
摂取基準を目安に、栄養職員が栄養バランスのとれた美味しい献立を作成しています。

じこうこんだて 自校献立について

かわさきし かがっこうねんかん かい がっこうどくじ じこうこんだて じっし ことども
川崎市では、各学校年間2回、学校独自の「自校献立」を実施しています。子供たちにアンケートなどをとり、
たの こんだて くふう さくせい じっしにちじ こんだて きゅうしょく し
お楽しみの献立を工夫して作成しています。実施日時、献立については、「給食だより」でお知らせします。

がつきゅうしょく 5月給食の し お知らせ

ねんせい きゅうしょく な ころ
1年生も給食に慣れてくる頃なので、できるだけ
たくさんのしょくひん しょう こんだて さくせい
たくさんの食品を使用して献立を作成しました。

きせつ しょくひん しん
◎季節の食品：キャベツ、新じゃがいも、たけのこ、にら、にんにく、かつお、あじ、しらす、わかめ

ぎょうじしょく がつ か もく ひ
◎行事食 5月2日(木)「こどもの日」

たけのこごはん、ぎゅうにゅう、かつおのたつた揚げ、みそ汁、かしわもち

しんこんだて がつ にち きん ふたにく やさい いた
◎新献立 5月10日(金)「豚肉と野菜のしょうが炒め」

しょうがと炒めたふたにく きせつ しょくひん
しょうがと炒めた豚肉に季節の食品のキャベツと、たまねぎ、にんじん、
こまつな い あじ
小松菜を入れ、しょうゆとみりんで味つけします。



ほごしや かた ねが 保護者の方へお願い

きゅうしょく ひ きゅうしょくふくろ くち つくえ よう ぬ
◎給食がある日は、給食袋に口ふきタオル・ナフキン・机ふき用(濡らしたタオルやウェットシート・
じょきん などしよう ぶくろ い も かえ も
除菌シート等使用したものは、ビニール袋に入れ持ち帰る。)を持たせてください。

きゅうしょくとうばん とき きゅうしょくぼうし も
◎給食当番になった時は、給食帽子・マスクを持ってくる。

しゅうまつ ぎ も かえ ぎ きょうよう せんたく しょうどく
週末にかつぼう着を持ち帰ります。かつぼう着は共用するので、洗濯し、消毒をかねてアイロンをかけて、
しゅうあ わす も
週明けに忘れずに持ってくるようにしてください。