

1号

ながお パクパクニュース

発行日：令和8年 4月9日
川崎市立長尾小学校
発行者：光真 啓子

6日から新学年がスタートし、2～6年生は10日から、1年生は13日から学校給食も始まります。学校給食は、栄養バランスのとれた食事を、友だちや教員と一緒にとりながら、心と体の健康増進を図るものです。本年度もおいしくて、安全な給食を提供できるよう努めていきます。ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。



[給食だよりについて](#) 【ながおパクパクニュース】

[給食の写真や献立のねらいについて](#) 【ながおパクパクギャラリー】



給食献立やレシピの紹介、食教育に関する記事を掲載します。

[給食実施日について](#)



○学校2期制に伴い、各学校ごと給食回数は同じでも実施日が異なります。
○給食の開始日・終了日・休止日も異なります。献立表や学年だよりでご確認ください。

[給食停止のお申し出について](#)

○転出、傷病などの理由から4日以上給食を停止したい場合、お申し出ください。
○お申し出のあった日から平日の合計が9日後以降、給食を停止することができます。
○ご相談は栄養教諭 光真までお願いいたします。(866-1541)

☆☆4月の献立のお知らせ☆☆

4月の給食めあては、「楽しく食事をしよう」です。

- ・手洗い・机の上を整え、マスクをつけて着席しましょう。
- ・給食当番を担当する人は、身支度をしっかりしましょう。
- ・当番ではない日は、配ぜんの前、席について静かに待ちましょう。



1、献立作成上の留意点

1年生の給食開始を考慮して、食べやすい献立にしました。

2、行事食 「入学・進級祝い」(27日・月)

てり焼きハンバーガー(サンドパン) ミネストローネ カラマンダリン 牛乳

3、季節の食品

春キャベツ 新たまねぎ アスパラガス なら パセリ しらす
ひじき わかめ カラマンダリン(17日・金、27・月)

4、新献立 「磯香あえ」(15日・水)

ゆでた野菜をしょうゆで味付けをします。最後にのりを入れて仕上げる副菜です。



☆ご家庭へのお願い

～3点セットにして、給食袋に入れて持たせてください。～



- ①マスク 給食準備や配膳の時に使用します。
- ②給食用ハンカチ（1枚）と
- ③給食用ナフキン（1枚） 毎日洗って清潔なものを持たせてください。

★給食当番用かっぱ着（帽子は個人持ちとなります。）クラス全員で使用します。
お手数ですがご家庭で洗濯・アイロンがけをお願いします。休み明けに持たせてください。

給食室のメンバーをご紹介します

本校は、令和4年度より「フジ産業（株）」の方々と共に給食を作ります。（民間委託です。）
食材管理は、川崎市学校給食会と栄養教諭が行っています。

給食調理員 高橋 浩 河合 聖 松坂 健一郎 羽根 真代 西村 真維子

栄養教諭 光 眞 啓子 栄養職員 渡邊 久美子



給食作りで大切にしている 5つのこと

- 1、「だし」をきかせて味覚を育てる
だしは給食室の釜で、かつおの厚削りぶしと昆布を使い、とっています。
- 2、野菜をたっぷりと
肉や魚、卵や大豆と一緒に野菜も食べてもらえるよう、献立内容を工夫しています。
- 3、見た目もおいしく・彩りよく
おいしそう！と思う彩りを意識すると、自然と栄養バランスもよくなります。
- 4、作る人も食べる人も笑顔で
笑顔で食べてもらうには、調理員さんも栄養士も、笑顔でいることを大切にしています。
- 5、食べて・学んで2度味わう
郷土料理や伝統食、地場産物（県内産・市内産）を取り入れるよう心がけています。

♪ 給食レシピ 『きゅうりの中華づけ』		※ 4人分の分量 (g) をのせています。
きゅうり	1本	① きゅうりは拍子切り、または輪切りにします。 ② フライパンに酢・砂糖・しょうゆを入れて混ぜ、火にかけます。 ③ きゅうりを入れて味をつけます。 ④ 白いりごまを加えて混ぜます。 ⑤ ごま油とラー油を加え、仕上げます。
酢	大さじ1	
砂糖	小さじ2	
しょうゆ	大さじ2	
白いりごま	大さじ1	
ごま油	小さじ1	
ラー油	少々	

保護者の皆様へ

家庭配布献立表について

全市的にペーパーレス化の取り組みをしております。そのため、5月分から紙面で配布が終了になることをご了承ください。川崎市のホームページから閲覧することができます。献立について、毎月楽しみにしていただきありがとうございます。