

4月 給食だより



令和7年4月9日
目黒区立向原小学校
校長 畔柳 信之
栄養士 松澤あかね

しんきゅう にゅうがく 進級・入学おめでとうございます。きゅうしよく 給食が始まります。ほんこう 本校の給食について紹介します。



むかいはらしょう きゅうしよく 向原小の給食は、どんな給食？

きゅうしよく こんだてさくせい がっこう ちょうり いたくぎょうしゃ おこな
給食の献立作成は学校が、調理は委託業者が行います



さくねん ひ つづ かばしきがいしゃふじのえ ちょうり ねが がっこうえいようしよくいん こんだてさくせい たんとう
昨年に引き続き、株式会社藤江さんに調理をお願いし、学校栄養職員が献立作成を担当し
ます。ちょうりいん がっこうえいようしよくいん ちから あ きゅうしよく つく
調理員さんと、学校栄養職員で力を合わせておいしい給食を作ります。

きゅうしよくしつ てづく 給食室で手作り

だしはかつお節や煮干しから、

スープはとりがらを使って



と取ります。コロッケやハンバーグも、ひとつ

ひとつ手作り。カレーやドレッシングも

給食室で作ります。

しょうがくせい けんこう かんが 小学生の健康を考えています

めくろく きじゆん そ しょうがくせい ひつよう
目黒区の基準に沿って、小学生に必要な

えいよう の1/3 が摂れるように、えいようし
栄養の1/3が摂れるように、栄養士が

こんだて かんが 献立を考えています。

がくねん ぶんりよう ちが
学年ごとに分量も違います。

こんだてひよう えいようひようじ ちゅうがくねん
※献立表の栄養表示は中学年のものです。



まな きゅうしよく 学べる給食

しゆん しょくざい きせつ ぎょうじこんだて きょうどりようり
旬の食材や季節の行事献立、郷土料理や

せかい りょうり さまざま こんだて
世界の料理など様々な献立が

とうじよう くわ
登場します。詳しくは、

まいつき こんだてひよう み
毎月の献立表を見てください。



えいせい かんり てってい 衛生管理を徹底しています。

とうじつ あさ のうひん しょくざい つか
当日の朝、納品された食材を使って

ちょうり しょくちゅうどくぼうし
調理します。食中毒防止のため、

おんど かんり てってい
温度管理を徹底して

おこな
行っています。



アレルギ-疾患対応について

めくろく がっこう えん 目黒区の学校・園におけるアレルギー対応の手引き(令和3
ねん がつ したが たいおう おこな 年6月)に従って対応を行っています。

そうだんなど ご相談等ありましたら、ようごきようゆ 養護教諭または がっこうえいようしょくいん 学校栄養職員まで
れんらく ご連絡ください。



保護者のみなさま

献立表は毎月お配りします

毎日の食事作りの参考に、ぜひご活用ください。献立についてのご質問等ありましたら、学校栄養職員までどうぞ。

また、目黒区の小中学校の給食のレシピ集
「みんなだいすき学校給食」も販売されています。
気になる方は目黒区の HP をご覧ください。



目黒区の HP はこちら



給食白衣の洗濯にご協力をお願いします

給食当番は週末に白衣と帽子を専用の袋に入れて持ち帰ります。
ご家庭で洗濯をお願いします。また、取れたボタンやのびたゴムの
補修もしていただくと、大変助かります。
お手数おかけしますが、よろしくお願いいたします。



給食費の引落しはありません。

物価高騰の影響を受ける保護者の経済的負担を軽減するため、給食費の保護者負担を
ゼロとし、給食費の徴収は行わないこととなりました。手続き等は不要です。
詳しくは、Home&School に配信された目黒区教育委員会からのお知らせをご覧ください。