

4月給食だより

令和7年4月10日
目黒区立原町小学校

桜の花びらが舞う中、令和7年度が始まり9日（水）から給食が順調にスタートしました。今年度も引き続き給食室では、チーム一丸となって「安全・安心・安定」した給食を提供していきたいと考えています。

給食室の紹介

昨年度に引き続き、調理業務は株式会社NECライベックスに委託しています。毎日、約370人分の給食を愛情こめて作っていききたいと思います。

スタッフ紹介



4月9日初日の献立です。

- ・チキンカレーライス
- ・グリーンサラダ
- ・果物（清見オレンジ）
- ・牛乳



原町小学校の給食の紹介

衛生管理の徹底！

毎月2回の細菌検査を始め、毎日、調理員の健康状態や食材の温度管理、加熱の確認をし、衛生、安全面の徹底を図っています。

食品は新鮮なものを！

牛乳、生鮮食品や野菜等は、毎朝納品しています。旬の食材を使い、産地と安全性が明確なものを使用するようにしています。

手作りを基本としています！

カレーライスは、ルウからつくります。コロッケ、ハンバーグ、餃子などのおかず、ゼリーやケーキ、蒸しパンのデザートも手作りで。

素材の味をいかして！

食材のもつ味や食感をいかし、味覚の形成の土台をつくります。

地産地消を取り入れています！

東京都内（目黒区・世田谷区・江戸川区・八王子市等）で収穫した食品を給食の食材として提供しています。採りたての野菜を食べることで、野菜のおいしさを発見できます。

【重要】食物アレルギーの対応について

原町小学校では、目黒区教育委員会の「学校・園におけるアレルギー疾患への対応の手引き」に沿って食物アレルギー食の対応を行っております。除去食に関しては、生活管理指導表（医師の診断書）に基づいた対応（完全除去食の提供）を実施しております。

（※給食室で除去食を提供できない場合は、家庭から代替品を持参していただくこともあります）。

医師の診断の結果を学校内で検討し、保護者との面談を経て、除去食開始となります。学校生活管理指導表の提出のない場合や保護者との面談が済んでいない場合には、除去食対応ができません。その期間はお弁当対応とさせていただきますのでご了承ください。また、安全に除去食を提供するために食物アレルギーをもつお子様には、通常のピンクトレイとは異なるグリーントレイで除去食を提供いたします。

給食における食物アレルギー対応の詳細や年度途中でアレルギーを発症した場合は、担任、養護教諭、栄養士までご連絡ください。

近年、学校で初めて食べた食品でアレルギーを発症した事例が報告されています。普段からなるべく多くの食材にふれる機会をもつようにご家庭でもご配慮ください。

【お願い】

① 給食セットの中に入れるもの

- ・ランチョンマット・・・洗濯をした清潔なもの

（基本的には毎日持ち帰って洗濯していただくため、2枚以上のご準備をお願いいたします。）

- ・マスク・・・給食当番は必ず着用します。 ・マスクを入れる袋
- ・ハンカチ・・・食事用のハンカチがあると衛生的です。

② 給食当番用白衣の洗濯、アイロンがけ

給食当番の児童は、毎週金曜日に白衣・帽子・巾着を持って帰ります。次に使用する当番の人が清潔な白衣を気持ちよく使用できるように、必ずご自宅で白衣の「洗濯」をお願いします。洗濯の際の香り付き製品（柔軟剤）の使用に当たっては、次の着用する児童にご配慮をお願いいたします。また「アイロンがけ」をお願いします。月曜日に忘れず持ってきてください。

★香りの感じ方には個人差があり、柔軟剤などの香りで頭痛や吐き気がするという場合があります。自分にとって快適な香りでも、困っている人もいるということをご理解ください。なお、使用される場合は、使用量の目安なども参考にご利用ください。

★個人で白衣等使用したい場合は、学級担任又は栄養士までご相談ください。

③ 給食当番用白衣の修繕

白衣のボタンやゴムなどほころびがありましたら、ご家庭での修繕にご協力いただけますと助かります。よろしくお願いします。

裏面に続きます。

小学校の給食摂取基準（目黒区）

一日に必要な栄養は、3食のバランスのとれた食事から得られます。学校給食はその中の1食を担います。令和3年度に学校給食実施基準が改正され、今年度から栄養価が改定されました。引き続き塩分については目標値がかなり低く設定されています。目標値にできるだけ近づけるよう取り組んでいくよう努力していきたいと考えています。

カルシウムは、一日の必要な1/2が取れるようになっていますが、他の栄養素は一日必要量の30～40%の摂取量となっています。ご家庭での食事と給食の両方で、元気な原町小学校の児童を育てていけるとよいと思います。ご協力をお願いいたします。基準（中学年）

区分	単位	区分	単位
エネルギー	650Kcal	ビタミンB1	0.4mg
タンパク質	摂取エネルギー全体の13～20g (平均27g)	ビタミンB2	0.4mg
カルシウム	350mg	ビタミンC	350mg
鉄	2.9mg	食物繊維	4.7mg以上
ビタミンA	200μgRE	食塩相当量	2.0g未満

★献立作成について20日のうち、米飯15回、麺2回、パン3回の割合で献立を作成しています。

給食時間の過ごし方

給食当番

- ・手洗いの徹底とマスクを着用します。（給食当番の時には、マスクのご準備をご協力お願いいたします。）
- ・児童の衛生管理（白衣着用等・体調管理・手洗いの徹底等）を毎日行う。

食事時中

- ・ランチョンマットを敷く。
- ・給食時間は、班にして食べる。（1年生は運動会後の予定です）
- ・会話は、声の大きさを控えめに楽しく会食ができるようにする。
- ・食事のマナー（食器の置き方、はしの持ち方、姿勢等）を意識して正しい食べ方の習得をする。

片付け

- ・食器は丁寧に片づける。
- ・牛乳は飲み残しがないよう気を付けつづす。



学校給食用物資(食材)納入契約会議を行いました。

毎年、年度当初給食物資（食材）納入契約会議を行います。10の業者が参加し契約となりました。

学校側からは、安全でおいしい給食を作るには、食材を納めてくれる業者が元となり、給食を作っていることを伝えました。

児童には、本校ではたくさんの業者が朝早く、新鮮でおいしい食材を学校に届けてもらっていることや、仕事への情熱、食べ物の大切さ等、掲示や給食つうしんを通して伝えていきたいと考えています。

大人になっても「原町小学校の給食」はおいしかった。」と思い出してもらえるような、おいしい給食を作っていきたいと思っています。



給食費について

令和7年度は、物価高騰の影響を受ける保護者の経済負担を軽減するため、昨年度からの引き続き「保護者負担ゼロの取組」を行い、給食費を徴収いたしません。

★年度途中に給食停止を希望される場合は、必ず担任にご連絡ください。「給食停止届」を保護者の方が記入し提出していただきます。

★3月における個別の給食停止につきましては行いません。

対象日数	連続5日間以上欠席の場合（土日除く）
給食停止開始日	停止連絡後3日目から（材料の発注によっては、4日目になる場合もあります。）

今月の給食食材についてのお知らせ

★今月の果物は、清見オレンジ、でこぼん、いちご、りんごの予定です。

4月11日（金）鯖・・・ノルウェー

4月15日（火）甘塩鮭・・・チリ

4月23日（水）たけのこ・・・九州地方

4月18日（金）、28日（月）生鮭・・・チリ

4月25日（金）小松菜・・・江戸川区

