



令和7年4月8日
目黒区立東山小学校
校長 村尾 勝利
栄養士 大嶋 美樹子

御入学、御進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年のスタートです。

2～6年生は11日から、1年生は15日から給食が始まります。学校給食は子供たちの健やかな成長のために、栄養バランスを考え、安全、安心な食事を提供しています。本校の献立は、旬の食材を多く取り入れ、季節の献立や行事食、郷土料理や世界の料理など様々です。毎日清潔なハンカチとランチョンマット、給食当番はマスクを持参してください。

《東山小学校の給食》

本校の給食は、ラーニングセンター棟1階にある給食室で作っています。調理業務はフジ産業株式会社に委託し、調理員14名で作っています。献立作成、食材発注、調理指示などは学校栄養職員が行います。

☆	ごはん	月に15回、白いごはん、混ぜごはん、丼ものなどが出ます。
☆	パン・ 麺	パンは月に3回、指定のパン工場で焼いたものが届きます。「トースト」や「サンド」などが出ます。麺は月に2回、うどん、スパゲティ、中華麺など様々なメニューで登場します。
☆	牛乳	毎回つきます。貴重なカルシウム源です。
☆	おかず	手作りの味を大切に、ハンバーグやカレー、餃子なども手作りで。だしやスープも、かつお節、昆布、鶏がら、豚骨などからとります。ハムやベーコンなどは、発色剤・防腐剤など添加物の入っていないものを使います。
☆	デザート	デザートは果物の他に、手作りの団子、ケーキ、ゼリーなどが出ます。
☆	その他	食育の日…毎月19日です。給食を教材に、食について学びます。 地産地消…毎年取り組んでいます。今年も東京都産の食材が、給食に登場します。

《食物アレルギーについて》

食物アレルギーのあるお子様は、目黒区の「学校・園におけるアレルギー疾患への対応の手引」にそって、医師の指示書をもとに、除去食を提供しています。今まで食物アレルギーがなかった場合でも、年度途中で新規発症する事例が増えています。体調の変化などがあった場合は、必ず担任までお知らせください。除去食を提供する際には、以下のような決まりがあります。

- 除去食を盛り付けた皿にラップをし、名札（対象児童のクラス・氏名・献立名・除去食材を記載）を貼る。
- ラップは、「いただきます」まで、はずさない。
- 除去食が提供される日は、対象児童は食物アレルギー対応トレイを使用する。
- 除去食以外の料理は、学級で一番初めに盛り付ける。
- 除去食が提供される日、対象児童は全ての料理で、おかわりをしない。



給食当番の白衣の洗濯に御協力をお願いします。

給食当番の白衣は、週末に当番児童が家庭に持ち帰りますので、洗濯をし、翌週月曜日に必ず学校へ持たせてください。またボタンのほころびや、ゴムのゆるみなどの修繕にご協力いただくと助かります。サイズや洗剤の香り等の理由から、個人持ちも許可しています。ご希望される場合は担任までお申し出ください。