



令和8年4月7日
目黒区立東山小学校
校長 村尾 勝利
栄養士 栗原 智子

ご入学、ご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10日(金)から、1年生は14日(火)から給食が始まります。子どもたちの健やかな成長のために、栄養バランスを考え、安心、安全で美味しい給食を作っていきますので、よろしくお祈りします。

《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	白いごはん、混ぜごはん、丼ものなどが出ます。
☆ パン・麺	指定のパン工場で焼いたものが届きます。「トースト」や「バーガー」などが出ます。 麺はうどん、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す。 だしやスープも、かつお節、昆布、鶏がら、豚骨などから取ります。 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	行事食・日本各地の郷土料理・世界の料理・本からとびだしたメニュー・リクエスト給食・ 地産地消…自分たちが住んでいる東京都や目黒区の野菜を取り入れています。

【 献立表の栄養価表示について 】

献立表でお知らせしている給食のエネルギー量は、「食品成分表2020年度版(八訂)」により算出したものです。八訂はエネルギー(単位:Kcal)の算出方法が大きく変わったため、現在の献立作成の基準になっている「児童又は生徒一人1回当たりの学校給食摂取基準」(「食品成分表 2015年度版(七訂)」による値)と比較するとエネルギー量が約5%前後少なく算出されますが、給食の内容や提供量は以前と変わりありません。



【 給食白衣の洗濯の際のお願い 】

お子様が給食当番を行う際は、学級で保管している白衣・帽子と持参したマスクを着用して配膳を行います。白衣・帽子は週末に持ち帰りますので、洗濯・アイロンがけを行い翌週学級へ返却をお願いします。

また、洗濯の際の香り付き製品(柔軟剤など)の使用にあたっては、次に着用するお子様にご配慮いただけますようお願い申し上げます。

- ※ 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などの体調不良を生じることがあります。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してください。
- ※ 白衣・帽子を個人で購入して使用したい場合は、学級担任または栄養士までご相談ください。

