

# \* 給食だより \*

令和8年4月6日  
大田区立南六郷小学校  
校長 小沼 一実  
栄養士



## ご入学・ご進級 おめでとうございます



新しい1年生を迎え、新年度が始まりました。

学校給食では、こどもたちの成長に合わせた内容の食事を摂ることで、心身の成長と健康増進に寄与します。こどもたちの健やかな成長を願って、安心・安全でおいしい給食づくりに努力してまいります。

今年度も南六郷小学校の給食運営にご協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

### 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上になり立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	<p>南六郷小学校では、これらの目標に沿うよう、献立を考えています。</p>

給食調理は民間業者に委託しています。今年度も(株)藤江ふじのえのみなさんが、おいしく安全な給食づくりをしてくださいます。1年間、どうぞよろしく願いいたします。



# 南六郷小学校の給食について



## 主食

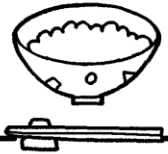
- 米は令和7年産を使用し、不足しがちな栄養素を補うために麦ごはんにすることが多いです。
- パンの規格は、東京都で統一されています。
- 麺は、うどん・スパゲティ・中華麺等を使用します。

## おかず

- 旬の食材を使い、手作りの給食を実施します。
- サラダのドレッシング、カレー・シチューのルーも手作りで。
- だしは鶏がら、削り節、こんぶなどでとります。
- 小魚・豆類・海藻類などの不足しがちな食べ物を取り入れています。
- 季節のくだものや手作りのゼリーを添えることもあります。

## 飲み物

- 200mL、紙パック装の牛乳がほぼ毎日つきます。
- 学童期の成長に欠かせないカルシウム・ビタミン類・たんぱく質の供給源です。(なるべく残さず飲んでくれるとうれしいです)



## 学校給食についてのお願い



### ★ランチョンマット、マスクについて

ランチョンマットは給食を食べる際に使用します。1週間使用しますが、汚れた場合には持ち帰り、翌日清潔なものを持ってきてください。衛生のため、マスクは当番以外の児童も、ランドセルの中に1~2枚ビニール袋等に入れて常時持参してください。

### ★給食当番になったら

給食用の白衣と帽子は、1週間交代で使います。当番の週末には専用の袋に入れて持ち帰りますので、洗濯の上、週明けに持たせてください。ボタンの外れ、ほつれ等ありましたら、補修していただくとありがたいです。



### ★給食費について

令和8年度の給食費も全額公費負担となり、保護者の皆様からはいただきません。食物アレルギーや宗教上の理由で給食を食べずお弁当持参となる場合は、給食費相当分が補助対象となります。



献立表と給食だよりは毎月配布します。ぜひお子さんと一緒に読んでいただき、食生活の参考にさせていただければと思います。  
給食に関することでご質問がございましたら、栄養士の青木まで遠慮なくお声かけください。