

ランチタイム

令和8年4月6日
大森第四小学校
校長 後藤 眞里
栄養士 石橋 奈々

2～6年生は、4月8日より給食が始まります。

1年生は、4月9日より給食が始まります。

今年度も大森第四小学校は、株式会社スエヒロの皆さまの協力を得て、おいしくて、安全・安心な給食を提供していきます。

学校給食では、成長期にある子供たちの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供します。

また、地場産物を活用し、郷土食や行事食を取り入れ、文化や伝統に対する理解と関心を高めていきたいと考えています。今後ご理解・ご協力をお願いします。



大田区の食品構成が改定され、令和8年4月から下記の標準食品構成を使用し、栄養管理を図ることになりました。

《大田区の標準食品構成表》

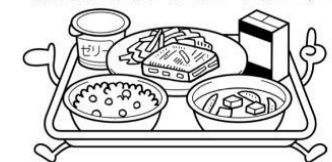
1	米	50
2	小麦	小麦粉重量 11
	イースト	
	食塩	
	ショートニング	
	砂糖類	
	脱脂粉乳	
3	牛乳	210
4	小麦粉及びその製品 (めん小麦粉換算)	17
5	芋及びでん粉	30
6	砂糖類	3
7	豆類	2.6 (戻し6.2)
8	豆製品	戻し16.8
9	種実類	1
10	緑黄色野菜	30
11	その他の野菜	75
12	果物	20
13	きのこ類	戻し3.5
14	藻類	0.6 (戻し1.4)
15	魚介類 (生)	16
16	小魚類	1.5
17	肉類 (生)	20
18	卵類	8
19	乳類	2
20	油脂類	4

(1) 令和3年2月12日付2文科初第1684号「学校給食摂取基準の一部改正について(通知)」を基本として算出。
(2) 小学校中学年(3～4年)の数値を1として、低学年(1年～2年生)は0.85、高学年(5～6年)1.15として算出する。
(3) 主食に関しては、大田区に実態に合わせ、小中学校共に10回あたりに米飯7回、パン2回、麺1回を目安とする。
(4) 献立作成は、この標準食品構成に基づき、多様な食品を適切に組み合わせ、各月の回数に合わせて計算することとする。

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、及び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成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>	

給食がはじまります!



給食当番の白衣

各クラスで給食の配膳を担当する給食当番は、白衣と帽子とマスクを着用します。マスクはご家庭でご用意ください。給食の当番が回ってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。白衣は学校で管理していますが、ボタンやひもなどとれかかっていたら、直していただけたら幸いです。子供たちが気持ちよく着ることができますので、よろしくお願いします。

