

4月 給食だより

令和7年4月7日
大田区立馬込小学校
校長 山本 秀一

ご入学、ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲きほこる中、新年度の学校生活が始まりますね。栄養士、調理員でこどもたちの心と体の健やかな成長を支えていくために、安全で安心なおいしい給食づくりに努めてまいります。



みなさんの成長を支える学校給食

学校給食を通じて、「栄養バランスのとれた食事」「食べ物を大切にする心」「食事のマナー」「当番の仕事と友達との協力」「感謝の気持ち」等を身に付けていきましょう。



給食白衣とマスクについて

給食当番だった児童は、週末に給食の白衣を持ち帰ります。ご家庭で洗濯・アイロンをして翌週持たせてください。また取れそうなボタンなどがありましたら、付け直していただくと大変助かります。よろしくお願いいたします。また給食当番の時には、マスクを付けます。予備を含め数枚ご準備をお願いします。

まごめしょうがっこう きゅうしよく
馬込小学校の給食



給食室は改修工事を終えてきれいになりました。給食は、毎日朝早くから調理員さんが作っています。食べやすい大きさに切ったり、大きな釜で煮たり、いためたり、揚げたり、オーブンで焼いたり、色々な調理をしています。みなさんの成長と健康のために、愛情たっぷりでおいしく作っているの、しっかり食べてくれると嬉しいです。



出汁やルウは手作りで。鶏ガラ、かつお節、昆布などをじっくり煮て出汁をとっています。ルウは色がつくまで弱火でいためながら作ります。



トーストやコロケ、ゼリーなどの料理も調理さんがひとつずつ丁寧に作っています。

<食物アレルギー対応>

大田区食物アレルギー対応に沿って給食対応を行います。新規の食物アレルギーや対応の解除願ひがありましたら、ご連絡ください。



手の洗い方を確認しましょう！

食事の前にきちんと手洗いができていますか？料理の中には、パンや果物など手で直接口に運ぶものもあります。手に細菌やウイルスがついていると、感染症や食中毒の原因につながります。手洗いの順番や洗い残しが多いところ（指の間、つめ、手首など）を意識して、手を洗いましょう。

