

# 4月 給食だよ!

令和8年4月吉日  
大田区立馬込小学校  
校長 長町 正弘  
栄養士 植松 友里

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、調理員で子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。

<p>学校給食の7つの目標</p>	<p>健康な体づくり</p>	<p>望ましい食生活のお手本に</p>	<p>助け合い、協力して楽しく食べる</p>
<p>自然の恵みに感謝する</p>	<p>働く人たちに感謝して食べる</p>	<p>地域の食を知り、未来に伝える</p>	<p>食を通して社会のしくみを知る</p>



### 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。よろしくお願いたします。また給食当番の時には、マスクをつけます。予備を含め数枚ご準備願いたします。

## 馬込小学校の給食

給食は、毎日朝早くから調理員さんが作っています。たくさんの野菜を食べやすい大きさに切ったり、食材を大きな釜でいためたり、揚げたり、オーブンで焼いたり、色々な調理をしています。クラスごとに重さをはかって配缶もしています。みなさんの成長と健康のために、愛情を込めて作っているの、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、手を洗きましょう。

<p>1 あわだてる</p>	<p>2 てのひら</p>	<p>3 てのこう</p>	<p>4 ゆびのあいだ</p>	<p>5 おやゆび</p>
<p>6 ゆびさき</p>	<p>7 てくび</p>	<p>8 あらいながす</p>	<p>9 ふきとる</p>	