

4月 給食たより

令和8年4月6日
大田区立松仙小学校
校長 早見 泰一

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も安心・安全でおいしい給食作りに努めて参ります。

松仙小学校の給食

- 旬の食材を取り入れた、季節感のある献立を心がけています。
- だしは、かつお節やさば節、昆布、煮干し、鶏ガラ、豚骨などを朝一番に煮だしています。
- ゼリーやコロッケ、ドレッシング、カレーやシチューのルーなども給食室で作っています。
- ハムやベーコンは、発色剤・保存料等を使用していない無添加のものです。

給食調理業務委託 協立給食（株）…調理師3名、パート10名



約700名分の給食を作ります。



ご家庭へのお願い



☆週の始めに、清潔なランチョンマット・ランチョンマット袋を持たせてください。

衛生面を考慮して、給食準備中は全員マスクを着用するため、マスクを毎日持たせてください。

☆給食当番は、週末に白衣・ぼうし・袋を持ち帰ります。お手数ですが、洗濯し、週明けに持たせてください。ボタンが取れていたり、ほつれなどがありましたら、直していただくと幸いです。

【給食費について】

大田区では、令和5年6月より給食費の無償化がはじまり、今年度も継続されることになったため、給食費の引き落としはありません。



今年度も1年間
よろしく願いいたします



給食当番の準備

髪の毛が出ないように帽子をかぶろう

マスクをきちんとつけよう

つめは短く切っておこう

石けんを使って手を洗おう

清潔な白衣を着よう

ハンカチを持とう



Q. 給食当番なのに体調が悪い時はどうするの？

A. 下痢や発熱、腹痛、おう吐などの感染症の症状がある場合は、そのまま給食当番をすると、感染が拡大してしまうことがあります。体調が悪い時は、先生に相談をして、ほかの人に給食当番をかわってもらいましょう。



給食は、とても楽しい時間ですが休み時間ではありません。食器の並べ方や、食事のマナーなどを学ぶ場でもあります。毎日の給食の時間を通して、みんなが気持ちよく食べられるようなマナーを身につけましょう。