



令和7年4月

東松山市学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりましたね。小学1年生・中学1年生のみなさん、ご入学おめでとうございます。

小学2～6年生、中学2・3年生のみなさん、ご進級おめでとうございます。

今年度も、私たち栄養教諭は一生懸命献立を考え、調理員さんと力を合わせておいしい給食を作ります。残さず食べてもらえたらうれしいです♪

給食センターでは、毎月、食育だよりを発行しています。ペーパーレス化により、紙での配布ではなくホームページにアップされます。ぜひ、ご家族で読んでください。

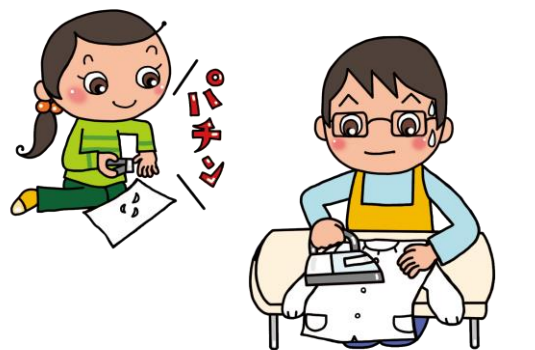
ご家庭と給食の連携をよろしくお願いいたします

毎月の献立表やおたよりに目を通してください



冷蔵庫など目にしやすい所に張って、ご一読ください。
給食を話の糸口に、その日の子どもの学校での様子を聞くこともできます。

給食当番へのご協力をお願いします



ハンカチ、つめ、マスク着用など衛生管理にご協力ください。また給食当番の週の最後には、白衣等の洗濯、アイロンがけによる滅菌をお願いいたします。

ご家庭を食育の実践の場にしてください



はしの持ち方、配膳、食べ方、献立の考え方など、学校で食育として伝え、子どもたちが学んだことをご家庭でもぜひ継続して実践させてください。

積極的にお手伝いをさせてください



給食では全員で準備、後片付けをします。ご家庭でもぜひ行わせてください。買い物や料理もできる範囲で積極的にお手伝いをさせてあげてください。



「食育の日」

毎月19日は国で定められた「食育の日」となっています。東松山市では、毎月19日前後に食育の日献立として「世界の料理」と「日本各地の郷土料理」を1ヶ月交替で取り入れ、紹介しています。
4月は、香川県の郷土料理より、「さわさわ」が登場します。



さわさわとは？

「さわさわ」は、こんにゃくを具材にした香川県の郷土料理です。「さわさわ」って不思議な名前ですね。この名前は、汁が多くさらさらと流し込める食感がなまり、さわさわと呼ばれるようになったそうです。具材は、こんにゃくとさつまいもだけを用いたり、うどんのように細長く切ったこんにゃくを濃い味の汁で炊いて惣菜として食べたりと、作り方は家庭によりさまざまです。給食では、こんにゃくたっぷりの汁物に、すりおろしたさつまいもを最後に入れてとろみを付けます。いつもの汁物よりこんにゃくがどっさり入っていますが、びっくりしないでね！

4月の献立紹介



10日 進級お祝い献立

初日はみなさんの進級をお祝いで、「お祝いクレープ」が登場します♪お楽しみに♡

22日 入学お祝い献立

小学1年生の給食が21日からスタートするのに合わせて、小中とも22日を入学お祝い献立にします。桜かまぼこと祝いなるとが入っただんご汁です。だんごはよく噛んでね！

24日 「たけのこごはん」

この時季だけの堀りたてフレッシュたけのこを使ったたけのこごはんです。春の香りを味わって食べてくださいね♪

給食当番を行う時の心得

つめを短く切りましょう

髪の毛が帽子からでないようにしましょう

せっけんで手を洗い、きれいなハンカチでふきましょう

マスクをしましょう

※体調が悪い人は、当番をお休みしましょう※

