



給食たより

令和7年度4月号
調布市立調和小学校
校長 安藤 力也

ご入学・ご進級おめでとうございます。

春の暖かい陽気の中、新年度が始まりました。

今年度も、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「栄養バランスよく、安全・安心でおいしい給食」の提供を心がけていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食は子どもたちが食事を通して様々な事を学び、望ましい食習慣や社会性などを身に付けていく教育活動の一つになっています。学校では学校給食法に基づき、給食を通じた食に関する指導を行っています。

調和小学校の給食について

- ①ハンバーグ・コロッケ・餃子・ゼリーなどは、手作りを基本とし、調理室で全て作っています。
- ②化学調味料は使用せず、料理に合わせて削り節・昆布・鶏ガラ・豚骨など、だしをとっています。
- ③カレーやシチューなどのルーは、市販品を使用せず、小麦粉・油を炒めて作っています。
- ④ハム・ベーコン・ウィンナー・ちくわなどは無添加のものを使用しています。
- ⑤野菜は、市内の農家と契約し、地場野菜も使用しています。
- ⑥行事食・郷土料理・リザーブ給食・リクエスト給食などを実施しています。



4月の給食目標

給食のきまりを守ろう

給食時間は、12時20分から13時05分までの45分間です。この時間で準備から片付けまで行います。配膳の方法、片付け方を覚えて皆で協力しながら行動しましょう。

また、給食を食べる前には、必ず石けんで手を洗い、きれいなハンカチでふきましょう。

給食袋には、ランチョンマット・ハンカチ・マスクを入れてください。毎日、清潔なものをご用意ください。

