



令和7年4月号
調布市立若葉小学校

いよいよ新年度が始まります。今年度も、おいしくて安全な給食づくりに努めてまいりますので、どうぞよろしくをお願いします。

献立表と給食だよりは、月に1回、「すぐーる」にて配信します。献立や給食に関するお知らせについて掲載しますのでご活用ください。紙に印刷したものは職員室前に置いてありますので、必要な方はそちらからお持ちください。

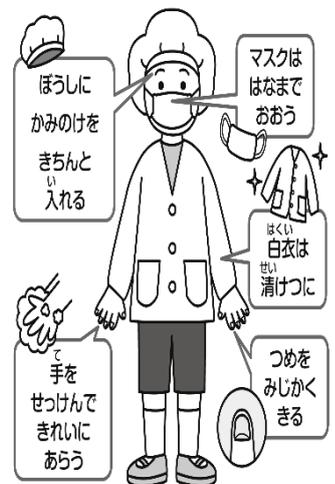


【若葉小学校の給食について】

- ★献立は学校栄養士が作成し、調理は株式会社「天竜」が校内の給食室を使って行っています。お隣の調布市立第四中学校の給食も調理して、トラックで運ぶ「親子給食」を実施しています。
- ★カレールウは油と小麦粉を使い、サラダのドレッシングはしょうゆや塩と酢、油を使って給食室でなるべく手作りで給食を作っています。だしは料理にあわせてかつお節やさば節、昆布、煮干し、鶏ガラを使ってとっています。だしのうまみを生かしながら、うす味を基本にしています。
- ★様々な食文化に触れられるように日本各地の料理や世界の料理を給食で食べられるよう、アレンジして取り入れています。児童が様々な食文化に触れることで、食べる楽しさを感じられるようにしています。また、季節ごとに楽しむ「旬」の良さや、行事と食べ物の関係など様々なことを学べるよう、旬の食材や行事食を積極的に出しています。

【ご家庭で用意していただきたいもの】

- ・ランチョンマット
- ・口ふきハンカチ(手をふくハンカチとは別に)
- ・マスク(給食当番の時)



給食を衛生的に食べるために、ランチョンマットと口ふきハンカチは毎日清潔なものをご用意ください。給食当番の際はマスクをつけてお仕事をします。ご家庭でのご用意をお願いします。

給食当番の白衣は、当番の週の最終日に持ち帰ります。各ご家庭で洗濯と、ボタンのほつれなどがありましたら直していただくなどのメンテナンスもお願いしておりますので、どうぞよろしくをお願いします。

また、希望する方は、個人所有の白衣を持参し使っていただくことも可能です。

【4月の献立より】

9日(水) 進級祝い献立



→2年生から6年生の進級をお祝いして、「花見ちらし」を出します。

15日(火) 世界の味めぐり給食 韓国(かんこく)



→飛行機で2~3時間くらいで行けるおとなりの国が韓国です。近いこともあり韓国料理の食材は日本でも手に入りやすく、最近では街中で韓国料理店を見かけることも多いです。

22日(火) 1年生給食開始



→1年生の給食は若葉小の人気メニュー、カレーライスで始まります。準備、片付けも協力して行いましょう。

25日(金) 災害備蓄用米使用日



→26日(土)の調布市防災教育の日になちなみ、調布市で備蓄している災害用の備蓄米(アルファ化米)を給食で使用します。