

# 4月 給食だより

長岡京市立長岡第五小学校  
令和8年4月発行



## \*ご入学・ご進級おめでとうございませう\*

新年度になり、新しい学年での学校生活が始まりました。

引き続きお世話になります。栄養職員鳥渡です。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を食べるだけでなく、友だちや先生と一緒に食べることで、社会的な食習慣やマナー、自然の恵みや働く人への感謝の気持ちをもつことなども、給食から学んでいけるよう努めてまいります。

給食調理や洗浄業務は、ウオクニ株式会社に委託しています。安心・安全で、子どもたちが毎日楽しみにするような給食を調理員さんと作っていきたくと思いますので、どうぞよろしくお願い致します。

## \*給食について\*

2~6年生は14日(火)から、  
1年生は17日(金)から  
始まります。



### 「主食」

米飯:週4回(月・水・木・金)

学年に合わせて量を調整しています。また、季節に合わせた炊き込みごはんや混ぜごはんがあり、毎月1回は、麦ごはん、玄米ごはんがあります。

パン:週1回(火)

低・中・高学年で量が変わっています。コッペパンの他にも、味付けパン・バターパン・ミルクパン・黒糖パンなどがあります。



### 「牛乳」

毎日1本(200ml)がつきます。



### 「副食」

煮物・汁物・炒め物・焼き物・揚げ物・蒸し物・和え物などの料理を季節の旬の食材や地元産食材を使って組み合わせています。また、1年を通して様々な行事に食べられている行事食も手作りにしています。

### ~食器・食具について~

給食で使用する食器は、長岡京市の市花「キリンマツツジ」や市の木「モミジ」の模様入りの強化磁器です。基本はお箸を使いますが、料理によってスプーンがつくこともあります。

### 手作りにこだわっています!

素材の味を生かせるように、だし汁は煮干し・けずり節・昆布でとっています。カレールーやホワイトルーも小麦粉・バターなどを炒めて手作りにしています。



## 給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



<h3>食事の重要性</h3> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

## ~旬を味わう給食紹介\*たけのごはん~

今月はたけのごはんが登場します。たけのこは竹の若い芽を掘り起こしたものです。旬のたけのこの香りや味を楽しみましょう!朝掘りのたけのこは、3年生が皮むきをしてくれます。3年生、よろしくお願いしますね!!

## \*お知らせとお願い\*

\*給食準備は、児童が交代で給食当番をします。

給食当番の人は、週末に給食エプロンを持ち帰ります。きれいに洗って週の初めに持たせてください。

その際、ボタンやゴムが取れていましたら、修理していただくと大変助かります。

なお、ほかの児童も使用しますので、香りの強い洗剤や柔軟剤の使用にご配慮願います。

\*当番児童はマスクを着用します。ご家庭でのご用意をお願いします。

忘れて学校のマスクを借りた場合は、速やかにお返してください。

\*きれいに洗った手洗い用のハンカチを毎日持たせてください。

\*今年度より長岡京市では給食費無償化となるため、保護者の皆様からの給食費の徴収はありません。

アレルギーについて・・・入学時・転入時に食物アレルギーに関する調査を実施しておりますが、年度途中で発症・変更、ご心配な点などありましたら、担任または栄養職員までお知らせください。

