

給食だより



令和7年
4月号

毎月19日は食育の日

流山市立おおたかの森小中学校

入学、進級おめでとうございます。新学期が始まりました。新しい学年、新しい友だち、新しい先生との出会いに期待と不安が入り混じった気持ちになりますね。学校生活を元気に過ごすために、好き嫌いをしないで、朝・昼・夜と3回の食事をしっかり食べるようにしましょう。

これから1年間の学校給食を通して、いろいろな食材に出会い、食べ物の名前を知ったり、旬の食材や行事食を学んだり、たくさんの経験をして欲しいと思います。

給食のきまりを守ろう！

<食べる前・食べた後に手洗いをしよう>

手洗いをすると手についた汚れやウイルスを洗い流すことができます。きれいな手で食事ができるように、食べる前に石けんを使っていねいに手を洗い、きれいなハンカチでふきましょう。後片付けが終わったあとも、忘れずに手洗いをしましょう。



<食事のあいさつをしよう>

「いただきます」と「ごちそうさま」をきちんとと言えるようにしましょう。食材や料理を作ってくださった方や食べものに、「ありがとうございます」を表す、大切なあいさつです。



<きれいに後片付けをしよう>

食べ終わったら、後片付けもしっかり行いましょう。お皿はきれいにし、重ねて戻しましょう。残したものは、飛び散らないように気をつけて、きまりを守って食缶に戻しましょう。



☆児童・生徒のみなさんもおうちの方と一緒に読んでくださいね。

保護者の皆様へ

<給食当番用白衣について>

給食当番の白衣、ぼうし、給食袋は、その週の当番に当たった児童生徒が家庭に持ち帰りますので、洗濯をして翌週の月曜日（休日の場合は翌日）に持たせてください。お手数ですが、アイロンがけもお願いします。また、ほころびやゴムの伸びなど、お気づきになりましたら、できる範囲で繕っていただけますと助かります。ボタンの紛失、大きな破れ等については担任にお知らせください。



<給食の停止および再開について>

病気や家庭の事情などで連続して5日以上欠席される場合は、流山市学校給食停止届が必要になりますので、担任までお知らせください。申請日から数えて4日後から給食停止とします。

また、再開される場合は、流山市学校給食再開届が必要になりますので、担任までお知らせください。

給食室の紹介

おおたかの森小中学校では、約2150食の給食を調理員さんが心をこめて作っています。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供するように心がけています。地産地消の取り組みとしては、献立や季節によって流山市で採れた野菜を使います。また、年間を通して流山市産の小松菜、青ねぎを使っています。

<給食室のメンバー>

◎栄養教諭 小学校：橋本 春菜
中学校：小林 久美子

◎調理員(委託業者)：日本給食株式会社 23名



以上25名が、おおたかの森小中学校の給食を作ります。給食室一丸となり、おいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。