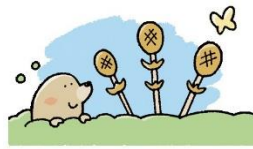


# 給食だより

毎月19日は食育の日



令和7年  
4月号

ながれやましりつしんかわしょうがっこう  
流山市立新川小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期が始まり、新しい学年、新しい友だち、新しい先生との出会いに期待がふくらみますね。何をするにも、まず健康であることが大切です。学校生活を元気に過ごすためにも、バランスよく、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年間の学校給食では、様々な食材や季節の味、行事にまつわる料理を提供していきます。学校給食を通じた食との出会いが、みなさんにとって豊かな食体験となることを期待しています。



## 給食のルールを守ろう！

### <食べる前は手洗いをしよう>

手洗いをすると、手についた汚れを洗い流すことができます。きれいな手で給食を食べることができるように、食べる前にはていねいに手を洗いましょう。



### <食事のあいさつをしよう>

「いただきます」と「ごちそうさま」は、きちんと言いましょう。食材や料理を作ってくださった方や食べものに、  
“ありがたいの気持ち”をあらわす、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しましょう。お皿はきちんと重ねて返しましょう。



## 給食当番の身支度をきちんとしてよう！

### 給食当番は身支度も大切な仕事です

★つめは短く  
切りましょう

★石けんで  
しっかり手洗いを  
しましょう

★マスクをきちんと  
つけましょう



★ぼうしは髪の毛が  
出ないように  
かぶりましょう

〈おうちの方へのお願い〉  
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）に持たせるようお願いいたします。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。

## 給食室の紹介

新川小学校では、約400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、千葉県産のお米、小松菜、青ねぎを使っています。

### <今年度の給食室のメンバーです>

◎栄養士  
◎調理員

小野寺彩夏

平澤 要 中島祥子

松崎恭子

下川紀子

上野憲子

田原尚子

鈴木和世



以上8名が、新川小学校の給食を作ります。給食室一丸となって、おいしく安全な給食を届けます。よろしくお願いします。