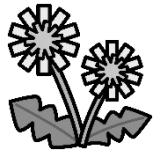


きゅうしょくだより

4月



名古屋市立前山小学校

ご進級おめでとうございます。健康やかな成長のためには、バランスのとれた食事が欠かせません。今年度も給食をしっかりと食べて、元気に過ごしましょう。

*****4月のこんだてから*****

☆【特別こんだて】姉妹友好都市の白（ロサンゼルス市）・・・24日（水）

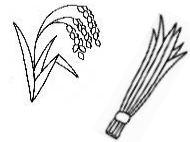


プレーンロールパン・牛乳・フライドチキン・コーンスロー・オニオンスープ・パインゼリー

名古屋市とロサンゼルス市は、1959年4月1日に姉妹都市になりました。両市にとって最初の姉妹都市です。

☆「みんなで食べる！なごや産」の白

16日（火）ごはんは港区・中川区でとれた米を、ふのみそ汁には、中川区でとれた水耕ねぎを使用します。



☆ふるさと献立 ～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう～

16日（火）とりめし・・・愛知県の郷土料理です。とりめしの具をごはんにのせ、自分で混ぜて食べる献立です。

4月の給食のめあて「いろいろな食品を知ろう」

食品には、大きく分けて「エネルギーのもとになる」「体を作るのもとになる」「体の調子を整えるのもとになる」という三つの働きがあります。給食は、この三つの働きがバランスよくそろうように、食品の組み合わせを工夫して献立を作っています。

※ 横を向いて食べたり、いそいで食べたりすると、のどに詰まる危険があります。よくかんで食べましょう。



作ってみましょう！きゅうしょくこんだて

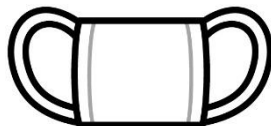
とりめし 16日（火）実施

おうちの方と
いっしょに読
みましょう。

材 料〔中学年児童4人分〕	作 り 方
鶏肉（こま）・・・・・・・・・・ 100 g	① 糸こんにゃくは2cmくらいに切りゆでる。
油揚げ・・・・・・・・・・ 20 g	② にんじんは細切りにする。
糸こんにゃく・・・・・・・・・・ 40 g	③ ごぼうはさがきがきにし水にさらし、ゆでる。
にんじん・・・・・・・・・・ 1/3本	④ しいたけは湯でもどし細切りにする。
ごぼう・・・・・・・・・・ 1/2本	⑤ 油揚げは細切りにしゆで、油ぬきする。
干しいたけ・・・・・・・・・・ 1個	⑥ 油を熱し、鶏肉・ごぼう・にんじん・しいたけ・糸こんにゃくの順にいため水を加え煮る。
サラダ油・・・・・・・・・・ 少々	⑦ やわらかくなりはじめたら油揚げ・砂糖・しょうゆ・みりんを入れ煮る。
砂糖・・・・・・・・・・ 大さじ1弱	⑧ ごはんに⑦をかけてまぜる。
しょうゆ・・・・・・・・・・ 大さじ1強	
みりん・・・・・・・・・・ 小さじ1弱	
水・・・・・・・・・・ 40ml	

～さあ！給食の準備をしましょう～

まいにちつか きゅうしょく きやくにん
毎日使う給食セットです。中身がそろっているか確認しましょう。



ハンカチ

せつ
石けんできれいに手をあら
い、ハンカチでふきます。

マスク

きゅうしょくよう
給食用のマスクを入れま
しょう。

はし・ナプキン

きゅうしょく した
給食の下にしきます。おはしやスプ
ーンを置くのでまいにちあら
いましょう。

おうちの方へ

- 給食費 ※4月分は、4月5日に引き落とされています。

	月 額	1食 単価
一 般 児 童	4,400円	264円
牛乳を常に飲まない児童	3,468円	208円
牛乳のみ飲む児童	932円	56円

毎月（8月を除く）給食費+学年費を引き落とします。業者への支払い等がありますので、引き落と
し日の前日までに残高をご確認ください。

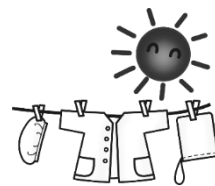
- 学校給食献立表

令和6年4月分より、毎月の献立表がきずなネットで配信されています。携帯電話などを
使って外出先からでも見る事ができるので、夕食のお買い物などの参考にしてください。



- 給食当番用エプロン

給食当番のエプロンを家庭に持ち帰ります。洗たくして、アイロンをかけてから持た
せてください。アイロンをかけることによりエプロンの消毒になりますので、お手数で
すが必ずかけるようにしてください。



- 箸を忘れた場合、学校で箸を貸し出すことはできません。箸とマスクの予備をお道具箱か
ランドセルに入れておいてください。



- 4・5月の給食について

- ・ 4月の給食は、12日（金）より始まります。
- ・ 5月1日（水）は、3時間授業のため給食はありません。
- ・ 5月2日（木）は、遠足のため給食はありません。（雨天等、遠足中止の場合でもお弁当の用意を
お願いします。）
- ・ 5月10日（金）は、遠足予備日ですが給食はあります。（遠足の場合でも学校で給食を食べてから
下校します。）