



4月 給食だより

令和8年 4月 7日
品川区立芳水小学校
校長 川原 和茂
栄養士 今木 美来

ご入学・ご進級おめでとうございます！子供たちが元気に毎日を過ごせるように、
安心・安全な給食を提供し、子供たちの心と体の成長を支えたいと思います。

給食について

*清潔なハンカチ・ランチョンマットの用意

食事の前には、必ず石けんで手を洗います。
ハンカチ、ランチョンマットは清潔なものに毎日取り替えてください。

*給食当番について

給食の白衣は、給食当番で使った児童がその週の最後に家に持ち帰ります。
洗濯・アイロンがけをして、次の登校日までに持たせてください。また、給食当番
になるとマスクが必要になります。給食袋に常に入れておいてください。

*アレルギー対応について

医師からの「学校生活管理指導表」に基づき、面談をしたのち除去食を行います。
また、アレルギーのある児童に対しては、トレーの色や容器を変えています。
新規発症や変更等ありましたら年度途中でも対応しますので、ご連絡ください。

給食室より

今年度も引き続き、「株式会社 東洋食品」
が芳水小学校の給食を作ります！安全で
おいしい給食を子供たちに届けるために、
心をこめて作りますので、よろしくお願
いいたします。



献立について

*献立の工夫

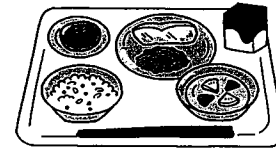
- 行事食や旬の食材を使用する等、季節感を大切にしています。
- 児童の嗜好を考慮しつつ、幅広い献立を考えています。
- 家庭で不足しがちな食品をできるだけ取り入れています。
(豆・小魚・いも類・根菜類等)

*手作り給食

- 餃子・春巻き・ゼリー・カレールウ・ホワイトソースも素材から手作りしています。
- だしは、削り節・鶏がら等を使用しており、化学調味料は使っていません。

*使用する食品

- できる限り国産の食品を使用するようにしています。
- 特別栽培、有機農産物を取り入れています。
- 生鮮食品は当日納品し、良質で鮮度のよい食品を使用しています。



4月の給食目標

楽しい給食にしよう

給食を美味しく、楽しく食べるための、芳水小の「3つのきまり」

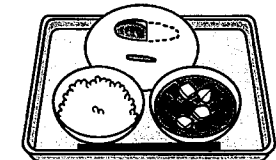
1 給食当番の人以外は静かに座って待つ

衛生面に気を付けて、落ち着いて行動しましょう。



2 苦手なものも1口は食べる

食べ切れる量に減らしても大丈夫です。
色々な物を食べられるようになりましょう。



3 時間内に食べ切る

準備・食事・片付けを、時間内にできるようにみんなで協力しましょう。



4月予定献立表

(全16回)

令和8年度 品川区立芳水小学校

日	主食	おかず	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー E:(Kcal) たんぱく質 P:(g)
8水	カレーライス	おかず コールスローサラダ りんごゼリー	○	豚肉 寒天	米 胚芽米 小麦粉 じゃがいも 油 砂糖	りんご たまねぎ にんにくしょうが キャバツ コーン にんじん	E:637 P:18.2
9木	マーボーどん	もやしスープ きよみオレンジ	○	豆腐 豚肉 大豆 みそ 鶏肉	米 胚芽米 ごま油 でんぷん 油 砂糖	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ にんにくしょうが もやし 小松菜 清見オレンジ	E:649 P:29.5
10金	スパゲティ ミートソース	やさいスープ チョコバナナケーキ	○	チーズ 豚肉 大豆 牛乳 卵	スパゲティ 小麦粉 油 バター 砂糖	トマト たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく バナナ しょうが キャバツ セロリ	E:627 P:25.5
13月	ごはん	さかなのたつあげ チャーホーサイ わかめスープ	○	さわら 豚肉 豆腐 鶏肉 わかめ	米 胚芽米 小麦粉 でんぷん 油 ごま油 春雨 ごま	しょうが もやし キャバツ にんじん にんにく しょうが ねぎ たけのこ	E:645 P:29.0
14火	きなこあげパン	はるやさいのポトフ ツナサラダ	○	きな粉 ウインナー 豚肉 ツナ	シヨートニングパン 油 じゃがいも 砂糖	セロリ たまねぎ キャバツ にんじん マッシュルーム アスパラガス きゅうり	E:644 P:25.2
15水	プルコギどん	かきたまスープ りんご	○	豚肉 卵 豆腐	米 胚芽米 ごま油 砂糖 でんぷん	たまねぎ もやし にんじん にんにくしょうが にんにく 小松菜 りんご	E:587 P:23.6
16木	ちらしずし	1年生を迎える会 お祝い給食 けんちんじる フルーツポンチ	○	鶏肉 油揚げ かまぼこのり	米 胚芽米 砂糖 里芋 油	にんじん さやえんどう かんぴょう しいたけ 大根 ねぎ ごぼう こんにやく 黄桃 パインアップル みかん	E:578 P:17.7
17金	くろざとうパン	シーフードグラタン ABCスープ	○	牛乳 えび チーズ いか 生クリーム ベーコン	黒砂糖パン 米粉 油 マカロニ	キャバツ たまねぎ にんじん 小松菜 コーン	E:590 P:26.8
20月	たけのこごはん	たまごやき いそかあえ とんじる	○	油揚げ 卵 豚肉 けずり節 のり 豆腐 みそ	米 胚芽米 砂糖 油 ごま油 じゃがいも	たけのこ ねぎ たまねぎ にんじん しいたけ もやし 小松菜 大根 ごぼう こんにやく	E:609 P:29.5
21火	みそラーメン	ポテトビーンズ あまなつみかん	○	豚肉 みそ 大豆	中華麺 ごま油 じゃがいも でんぷん	たまねぎ もやし にんじん ねぎ にんにくしょうが にんにく 甘夏 みかん	E:636 P:26.7
22水	チキンライス	さかなのパンこやき ホールコーンスープ	○	鶏肉 鮭 ベーコン	米 胚芽米 油 パン粉 小麦粉	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ にんにく キャバツ コーン	E:630 P:27.1
23木	ごはん/ おかがかりかけ	とりにくのてりやき おひたし みそしる	○	けずり節 鶏肉 みそ わかめ	米 胚芽米 ごま 砂糖 でんぷん	しょうが もやし 小松菜 にんじん たまねぎ えのきだけ ねぎ	E:569 P:27.7
24金	わかめごはん	さかなのこうみやき じゃがいものきんぴら みそしる	○	わかめ かじき みそ 油揚げ	米 胚芽米 ごま油 ごま じゃがいも 油 砂糖	にんにく しょうが ごぼう にんじん こんにやく キャバツ ねぎ 小松菜 えのきだけ	E:597 P:26.0
27月	カレーミート トースト	オニオンスープ りんご	○	チーズ 大豆 豚肉 ベーコン	シヨートニング食パン パン粉 油	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが パセリ りんご	E:593 P:22.6
28火	ごはん	しやものいそべあげ ごまあえ にくじゃが	○	しやも あおのり 豚肉	米 胚芽米 小麦粉 油 ごま 砂糖 じゃがいも	もやし 小松菜 にんじん たまねぎ こんにやく さやいんげん	E:628 P:26.8

★食材の納品状況等により、献立を変更する場合があります。
★1学期の給食は、4月8日(水)から開始です。給食袋の中に「ランチョンマット、マスク」を必ずご準備ください。