

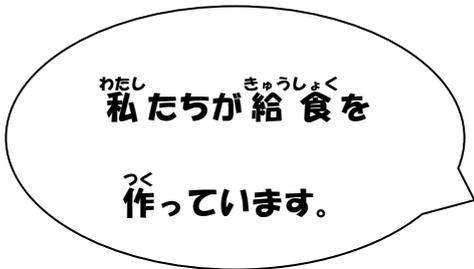
# いただきます！

令和7年4月7日  
小平市立小平第十三小学校  
栄養士 古田 香織

## 御入学・御進級 おめでとうございます

新年度が始まりました。今年度は、2年生以上は4月10日(木)から、1年生は4月15日(火)から給食が始まります。

今年度も「㈱東洋食品」に調理業務の委託をします。調理は委託業者が行いますが、「自校式」の給食で、こどもたちは、十三小の給食室で調理した給食を食べます。献立作成等の給食管理は、学校の栄養士が行います。本年度も安全でおいしい給食を目指していきますので、御理解と御協力をよろしくお願いいたします。



### 【給食調理員の紹介】

- チーフ 山本 明
- サブチーフ 五十嵐 智
- 社員 石川 美優
- 堀中 聡美
- 春日 直子
- 山崎 優美
- 干場 るり子
- 師岡 景子
- 松本 望
- 関塚 恵

栄養士は古田香織です。手作りを大切に、旬の食材や行事食を取り入れた献立を作成します。給食だよりや献立表では、食育や栄養、健康、衛生に関するをお伝えします。十三小のホームページでは、給食写真や献立説明を毎日公開しています。ぜひ、御覧ください。



### 令和7年度の給食開始日・終了日

- 1学期：4月10日(木)・1年生は4月15日(火)～7月17日(木)
- 2学期：9月2日(火)～12月24日(水)
- 3学期：1月9日(金)～3月23日(月)



### お知らせ

献立表・給食だよりは、十三小のホームページ(右QRコード参照)に毎月掲載しています。ぜひ、御覧ください。



### 令和7年度の給食費

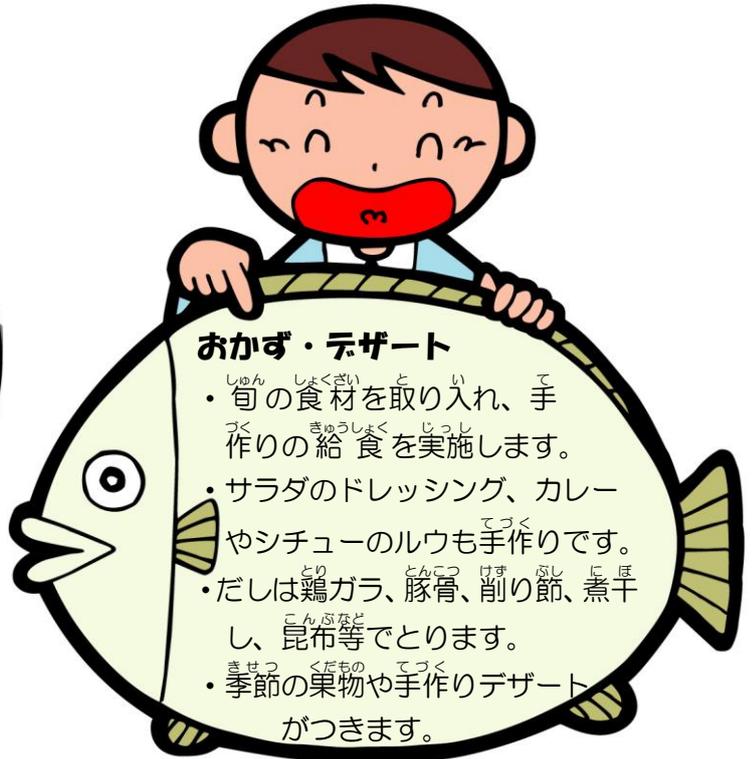
学校給食費の金額や、無償化の有無については決まり次第お知らせします。



こだいらじゅうさんしょう きゅうしょく  
**★★小平十三小の給食について★★**

**主食**

- ごはん：週3回程度  
 パン・めん：各、週1回程度です。
- ・不足しがちな栄養素を補うために、お米は「七分つき米」を使用しています。
  - ・パンの規格は東京都で統一しています。
  - ・めんは、うどん、スパゲティ、中華めんを使用します。

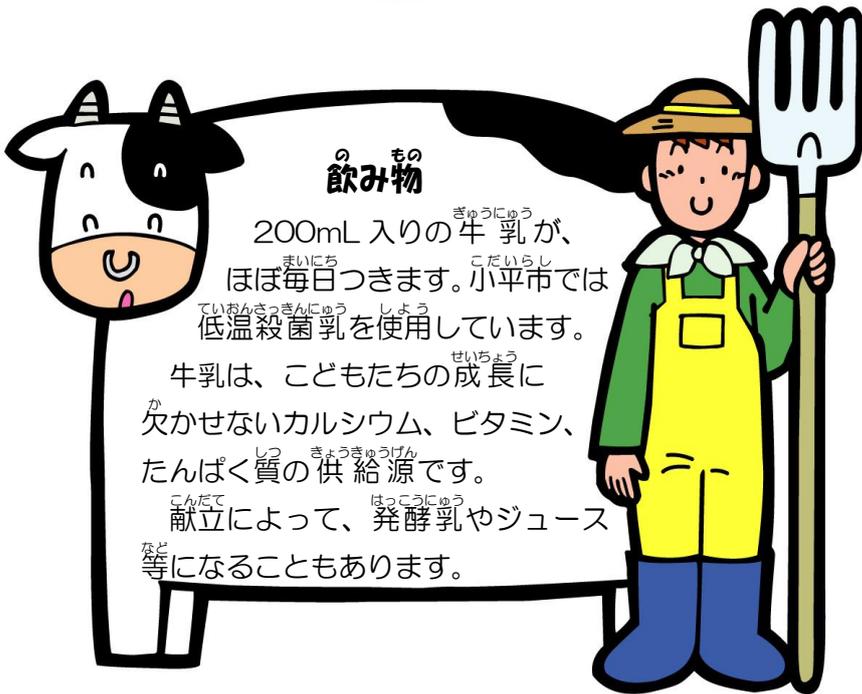


**おかず・デザート**

- ・旬の食材を取り入れ、手作りの給食を実施します。
- ・サラダのドレッシング、カレーやシチューのルウも手作りでつづきます。
- ・だしは鶏ガラ、豚骨、削り節、煮干し、昆布等でとります。
- ・季節の果物や手作りデザートがつきます。

**飲み物**

- 200mL 入りの牛乳が、ほぼ毎日つきます。小平市では低温殺菌乳を使用しています。
- 牛乳は、こどもたちの成長に欠かせないカルシウム、ビタミン、たんぱく質の供給源です。
- 献立によって、発酵乳やジュース等になることもあります。



**食器類**



これらの食器を献立によって使い分けます。強化磁器製（低学年は飯わん、汁わんのみPEN樹脂製）です。食べやすく、美しい食器です。食を大切にすることを育みます。

**★★おうちの方へ★★**

毎日、清潔な「給食用ハンカチ」と「ランチョンマット」を御用意くださいますようお願いいたします。給食当番の児童が週末に白衣を持ち帰りましたら、洗濯、アイロンがけをお願いいたします。また、ボタンの紛失やほつれ等がありましたら修繕に御協力いただくと幸いです。感染症予防のため、給食当番に当たったときは、各自マスクを持参してください。また、嘔吐下痢等、体調不良の児童は、回復後もしばらく給食当番ができません。連絡帳等で担任までお知らせください。

