

4月給食だより

令和8年4月8日
東京都立町田の丘学園校長
原島 広樹

御入学・御進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。今年度も、給食の時間が楽しみになるような、安全安心でおいしい給食づくりに努めてまいります。学校給食の御理解、御協力のほど、よろしくお願いいたします。

〇給食について

町田の丘学園では、『楽しく上手に食べられる』を給食目標に、約 560 食の給食を作ります。献立作成の際は、給食から学べることを意識して旬の食材や行事食を取り入れています。給食については、各家庭へは classi でお便りを配信、校内では生徒会の食育放送や給食室前の掲示板を使って発信します。

給食から学べること

- 〇健康に良い食事のとり方
- 〇伝統行事や行事食
- 〇日本や世界の食文化
- 〇地域の産業
- 〇環境への配慮
- 〇感謝の心

／ 今月の給食より ／

●旬の野菜：玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ

春になると、新玉ねぎ、新じゃがいも、春キャベツが出回ります。給食でも炒め物やスープ、サラダなど、いろいろな献立に使います。味や見た目に変化があるか、よく見て味わって確かめてみてください。

●13日（月） 春の献立：若竹汁

春に旬を迎えるたけのことわかめが入った若竹汁を作ります。たけのこのようにみなさんがすくすく成長することを願って、心を込めて作ります。

●21日（火） 春の献立：ひじき

ひじきも春に旬を迎える食材の一つです。この日の給食では小松菜とひじきの和え物を作ります。

●28日（火） 春の献立：鱈（さわら）

春が旬の魚で『鱈』と書く、と言われますが、実は冬がおいしく、寒さわらという呼び名もあります。俳句では春の季語として使われることから、今回は春の献立として、味噌マヨネーズ焼きにさせていただきます。

〇令和8年度の学校給食費について

令和6年度から、都立学校の保護者等が負担する学校給食費を都が全額負担しています。保護者等からの給食費の徴収は行いません。

参考文献：学校給食 2026年3月号
東京都中央卸売市場 HP