



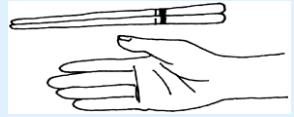
幸手市立幸手小学校
令和7年4月8日

新年度が始まりました。御入学、御進級おめでとうございます。

学校給食では、子どもたち一人一人の体と心の成長を支えるために、安心安全で栄養のバランスがよい、おいしい給食を提供していきます。また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。御家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。



1学期の給食は、11日（金）から始まります。昨年度同様、箸やスプーン、給食中に手や口を拭くおしごりなどの持参をお願いします。お箸の長さは、手の平の1.1倍から1.2倍の長さが適当です。1～3年生は15.5cm位、4～6年生は18cmから20cm位です。短かすぎたり、長すぎたりしていませんか？御家庭での見直しをお願いします。



昨年度は、箸やスプーンを忘れる児童が多く見られました。職員室で割りばしや使い捨てスプーンを渡していますが、限りがあります。マスク同様、箸、スプーンの予備をお子様に持たせていただきますようお願いします。

新学期は、忘れ物がないようにしましょう。

知っていますか？ 食物アレルギー

食物アレルギーとは、特定の食べ物を食べたり、飲んだり、触ったりすると、肌がかゆくなったり咳が出たりするなどの症状が現れることです。ひどいときは、命にかかわる場合もあります。原因となる食べ物は年齢や人によって様々です。幸手市の給食では「食品衛生法第19条第1項の規定」に基づく「表示対象食品」としての8品目の特定原材料についてのみ除去食を提供しています。給食で対応できない食材や調理法の時は、お弁当を持参していただくなど、御家庭の協力をお願いしています。年度途中でも何か体調の変化などありましたら、お知らせください。



【特定原材料
の8品目】



給食費についてのお願い

食費は、食材の購入のみにあてられ、子ども達に安全なおいしい給食を提供するための大変な費用です。

食材が次々と高騰しています。保護者の皆様には、御理解・御協力をいただきますよう、お願いします。

期日までに納入をよろしくお願いします。



給食室の紹介 給食調理業務は『株式会社マエダ』の職員6名で行います。栄養士も常駐しています。心をこめて安心・安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。よろしくお願いします。

