



給食だより

東京農業大学稲花小学校

発行日 2026年3月27日

発行人 校長 杉原たまえ

栄養教諭 梅本葉月

子どもたちが春休みになった給食室では、新年度の給食に向け、清掃や準備を進めています。今年度をふりかえると、給食を生きた教材として、各教科（稲花タイムをはじめとするすべての教科）と関連させながら学びとっていく子どもたちの成長を実感し、感動の連続でした。

たとえば、給食委員会の児童は、好き嫌いによる食べ残しを減らそうと「食缶からっぽプロジェクト」を立ち上げ、全校児童でお互いに励まし合いながら、1か月あたりの残菜率（食べ残し重量/提供重量）が、平均 10.4%（4月）から、6.7%（2月）まで減少しました。

今後も、子どもたちの成長に刺激を受けながら、地球の未来を一緒に考えていきたいです。

■2026年度の給食について

本校では、学校給食法に定められる「学校給食の実施基準」^{※1※2}や食育基本法に定められる「食育推進基本計画」^{※3}に準じて、給食を運営しています。

児童が、給食当番として配膳を行う際は、各学年の提供量に応じて均等に配ることを原則としています（食物アレルギー対応や体調等による特別な場合を除く）。本人の好き嫌いに応じて強弱をつけることなく、定量を食べることを目標としています。これは、自分の成長にとって必要な量がどれくらいかを学び、嫌いな食品でも少しずつ挑戦する機会としているためです。

本来、身長・体重・年齢・身体活動量から算出される食事摂取基準量は、個人ごとに異なります。しかし、学校給食法に定める「学校給食実施基準」^{※1}の提供量を一つの目標とすることで、学級担任や各教科で行う食に関する指導と合わせた学びの機会ととらえています。

好き嫌いを克服するための方法として、「苦手な食べ物をお皿の中にほんの少しだけ盛り付け、スモールステップを踏みながら徐々に食べられる量に合わせて盛り付け量を増やしていく」という方法もあります。しかしながら、特に低学年においては、限られた時間の中で、友だちの事情に応じて配膳量に強弱をつけることは難しいという課題があり、本校では「できる限り均等に配膳する」ことを目標としています。

ただし、これは、現時点での目標であり、今後も児童と共に農大稲花小にとって最善の方法を模索していこうと考えています。

- ※1 文部科学省 HP [学校給食実施基準の一部改正について：文部科学省 \(mext.go.jp\)](https://www.mext.go.jp)
- ※2 文部科学省 HP [日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年：文部科学省](https://www.mext.go.jp)
- ※3 農林水産省 HP [食育基本法・食育推進基本計画等：農林水産省 \(maff.go.jp\)](https://www.maff.go.jp)

■給食用エプロン・三角巾について

新1年生は下記のとおりご準備をお願いいたします。新2年生以上のみなさんも、今一度、紐ボタン位置の調整をお願いいたします。

<ご家庭へのお願い>

- 洗濯、記名（ひらがな、参考写真①②③）をお願いします。（名前札の圧着が弱い場合は、市販糊を使用してはがれないようにしてください。）
- お子様の背丈に合わせて首・胸回りの紐ボタン位置の調整又は、付け替えをお願いします。
- 給食当番の週に使用し、使用後は洗濯し次回の給食当番まで学校で保管となります。（学期末は、紐ボタン位置の調整のため持ち帰ります。）
- 自分一人で1～2分で脱ぎ着や袖まくりができるように、繰り返しご家庭で練習してください。
- 特に三角巾は、髪の毛が落ちないように、個々の髪型にあった身に着け方（おでこで結ぶ、後ろで結ぶ、長辺を三つ折りにする等）をお子様と一緒に考えてください。



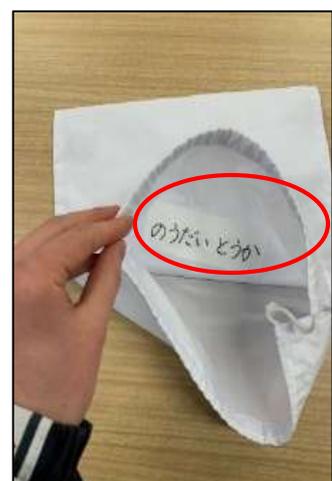
参考写真①



参考写真②



参考写真③



■食物アレルギー対応について

本校では、毎年食物アレルギーに関する調査を行い、アレルゲンの種類・重症度・保有児童数により、安全を最優先とした除去食の提供に努めています。

しかし、すべてのアレルギーに対応できるわけではありません。除去食を提供できない場合には、ご家庭から代替食の持参をお願いしています。さらに、調理場・調理器具・食器等の共用ができないほど重症度が高い場合には、給食の提供はできません。

年度の途中で、新たに食物アレルギーが発症したりや重症化したりした場合には、速やかに保健室へご連絡ください。

※食物アレルギー対応に関わるご連絡（2026年度4月献立）は、
対象者に3月末頃、保健室メールにてお知らせします。