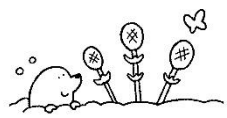
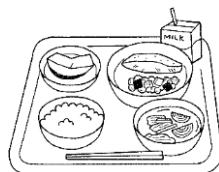


4がつ月 給食きゅうしょくだより

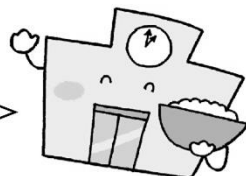


令和8年4月6日
台東区立忍岡中学校
校長 金栄 晃弘

御入学、御進級おめでとうございます。今年も皆さんが元気な毎日をご過ごせるように、給食を通して健康づくりのお手伝いをしていきます。なるべく好き嫌いをせず、ルールを守って食事をしましょう。



学校における食育とは



食育は生きる上での基本的で知育、徳育、体育の基礎になるべきものとされています。学校においては、学校給食や食に関する指導を通して子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識を身に付けられるようにすすめていきます。



給食も学習活動の一環！
自分なりの目標をもって
一年間取り組もう



食における正しい理解と
判断力を培い
望ましい食習慣を養う



適切な栄養摂取で
健康の保持増進を図る



伝統的な食文化の
理解を深める



学校給食目標

文部科学省により
定められています

生産・流通・消費に
ついて知る



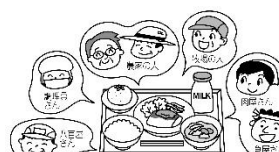
明るい社交性や
協同の精神を養う



命や自然を尊重し
環境の保全に寄与する
態度を養う



勤労を重んじる
態度を養う



【給食時間（50分時程の場合）】 12:30~13:05 となります。



生徒1人1食当たりの学校給食摂取基準



生徒(12~14歳)の場合	基準値		基準値
エネルギー	850kcal	ビタミンA	210μg
たんぱく質	28g	ビタミンB1	0.6mg
脂質	エネルギーの25~30%	ビタミンB2	0.6mg
ナトリウム(食塩相当量)	3g未満	ビタミンC	33mg
カルシウム	420mg	食物繊維	75g
鉄	4mg		

保護者のみなさまへ

給食当番の着る白衣は、クラスのみなで使います。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯やアイロンがけ、また、ボタンが取れかかっていたらボタンつけなどをよろしくお願いいたします。

当番の時は
【マスクの持参】
を忘れずに！
御家庭で御準備を
お願いします

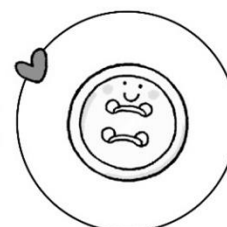
洗濯



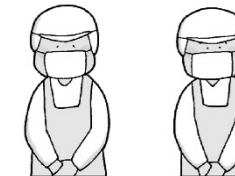
アイロンがけ



ボタンつけ



今年度も1年間
よろしくお願いいたします



* 給食スタッフ紹介 *

調理業務「有限会社 朝日屋」に委託し、調理員約7名で約400食を調理、提供いたします。

* 栄養士 * かわさき あつみ
川崎 温実

* 栄養士 * すだ さおり
須田 沙織

初めまして！楽しい給食時間にするために精一杯頑張ります！忍中について知らないことばかりなので、みなさんに色々なことを教えてほしいです♪ 1年間よろしくお願いいたします。

今年度も、安全でおいしい、楽しみになるような給食づくりを目指して頑張ります！リクエストメニューも随時募集です★ 校内で見かけたら、ぜひたくさんお話ししましょう。