

4月給食だより

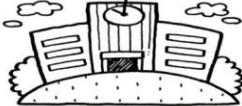
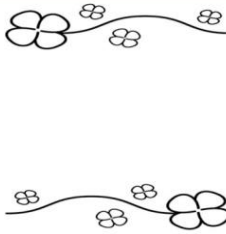
令和7年4月11日
台東区立浅草中学校
校長 渡辺 英人
栄養士 櫛田 宙世

御入学、進級おめでとうございます。今年度は9日（水）から給食が始まりました。今年度もお子様の心身の成長と発達のために、安全でおいしい給食を心を込めて作ります。また引き続き、新型コロナウイルス等の感染拡大防止のため、換気や手洗い・消毒の徹底、配膳の方法等に注意してまいります。御家庭におかれましては、早寝早起きを心がけ、朝食を食べて元気に登校できるよう御協力をお願いいたします。



学校給食は、子供たちの心身の健やかな育成を図るため、教育の一環として位置付けられ、成長期に必要なエネルギーや栄養素がしっかり摂れます。また、食事の大切さやマナー、地場産物、食文化などを学ぶことのできる教材でもあります。給食は7つの目標に基づいて実施しています。

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことがで きる判断力を培い、 及び望ましい食習慣 を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、 明るい社交性及び協 同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵 の上に成り立つもの であることについて の理解を深め、生命 及び自然を尊重する 精神並びに環境の保 全に寄与する態度を 養うこと。 
⑤食生活が食にかかわ る人々の様々な活動 に支えられているこ とについての理解を 深め、勤労を重んず る態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優 れた伝統的な食文化 についての理解を深 めること。 	⑦食料の生産、流通及 び消費について、正 しい理解に導くこと。 	



給食当番について

給食準備前に健康状態を確認し、発熱・咳・気分不良などがあれば当番から外れることがあります。当番の週の金曜日に、使用した白衣を持ち帰ります。御家庭で洗濯して月曜日に学校に持たせてください。ボタンが取れている物がありましたら、修理をして頂けると大変助かります。

また、当番の週に限らず、毎日清潔なハンカチかハンドタオルを忘れずに持たせてください。



©少年写真新聞社2021

給食室の紹介

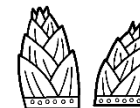
- 栄養士 櫛田 宙世
(くしだ みちよ)
- 調理員 小林 暁
他 9人
〈一富士フードサービス株式会社〉

給食室一同、力を合わせて安全でおいしい給食作りに努めます。

【4月の献立より】

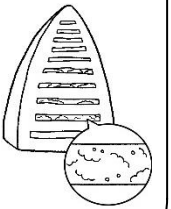
18日 たけのこご飯

たけのこは、土の上に芽が出て10日ほどで竹になってしまうほど成長が早い春が旬の野菜です。
ご飯と一緒に炊き込み、たけのこの歯ざわりと香りを楽しみます。



たけのこの中にある 白い粉は食べられる？

たけのこの切り口についている白い粉のようなものは、チロシンというアミノ酸の一種で、うまみ成分です。チロシンはホルモンや神経伝達物質の生成に関わっています。



15日 うぐいす揚げパン

うぐいすきな粉を使って作る揚げパンです。うぐいすきな粉とは、青大豆という品種の大豆を炒って作るきな粉です。うすい緑色が鳥のうぐいすの色に似ているのでそう呼ばれています。



23日 よもぎ団子

春が旬の「よもぎ」を使ったデザートです。すりつぶしたよもぎを白玉粉に混ぜてお団子を作ります。
よもぎの香りが苦手な人も食べやすいように、きな粉をまぶして仕上げます。



浅草中学校の給食は…

安全でおいしい手作り給食

給食はすべて手作りしています。特に「だし」にはこだわり、削り節・煮干し・昆布・とり骨・豚骨などを使って、ていねいにだしをとっています。また、カレーやシチューなどのルウも市販品は使わず、小麦粉と油やバターをじっくり炒めて作ります。コロケやハンバーグ、デザートのゼリーやケーキなども給食室で1つ1つ手作りしています。



食材は信頼できる契約業者より毎日新鮮な物を購入します。安全性を重視し、可能な限り添加物を使用していない食品を選んでいきます。
米・肉・野菜・生のくだものは国産品を使用しています。

