



令和2年6月10日
台東区立忍岡中学校
校長 平井 邦明
栄養士

御入学、御進級おめでとうございます。長い臨時休業期間が明け、新年度が始まりました。

中学校の3年間は、心も体も大きく成長する時期です。皆さんが元気な毎日をご過ごせるよう、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、楽しくルールを守って食事をしましょう。

1年間どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

《保護者の皆様へのお願い》



給食当番の週末には、白衣等を持ち帰ります。洗濯をし、休み明けに忘れずに持ってきてください。白衣は台東区から支給されますが、数には限りがあります。そのため、補修等しながら使用している現状があります。丁寧に扱い、無くさないよう、協力をお願いします。また、ボタンが外れたり、ほころびがありましたら、直していただくと大変ありがたいです。よろしくお願いいたします。

サイズが大きかったり、小さかったりする場合や、紐が取れたなどありましたら、お子様を通じて栄養士まで御連絡ください。

また、5月より、学納金の引き落としが始まりました。給食費は、主に食材の購入に充てられ、生徒たちに安全安心な給食を提供するための大切な費用です。期日までの納入について、御理解、御協力いただきますようお願いいたします。

献立についてのお知らせ

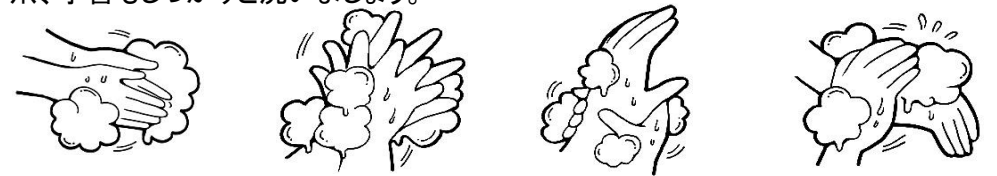
区の基準に従い、サラダと称した料理もすべて加熱調理しています。

また、5月から10月までは、練り製品(かまぼこ・ハムなど)の使用が禁止となり、衛生上の理由から、コロッケやハンバーグ・春巻き・オムレツなどの火の通りにくい料理や手でこねてつくる調理を献立に入れることができなくなります。

制限がある中でも、皆さんが楽しみになるような献立作成に努め、心を込めて日々の給食をつくっていきますので、御理解の程、お願いいたします。

食事の前には手洗いをしよう！

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒やかぜなどを予防するためにもとても大切です。食事の前には、石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲だけでなく、指と指の間や爪、手首もしっかりと洗いましょう。



忍岡中学校の調理業務について紹介します！



本年度より、本校の給食の調理業務は、有限会社朝日屋に業務委託することになりました。チーフを中心に、7名で全校生徒と教職員、約340名分の給食を調理していきます。

献立作成や給食の食材の注文などの管理は、栄養士の が担当します。給食の感想やリクエストなどがありましたら、給食時間や昼休みに姿を見かけたときに気軽に声をかけてくださいね。

給食の時間が楽しみになるように、献立を工夫し、精一杯心を込めて安全で美味しい給食を目指して調理を行いますので、どうぞよろしくお願いいたします。