

4月給食たより

令和5年4月6日
台東区立浅草中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。新年度が始まり、さっそく今年度は10日（月）から給食が始まります。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。ご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ご協力をお願いいたします。



浅草中学校の給食

1 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。コロッケやハンバーグ、デザートは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、可能な限り食品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。

2 多彩な献立

必要な栄養量を満たすだけでなく、旬の食材や行事食、郷土料理を取り入れ、充実した献立を実施します。食文化としての「和食」を大切に、ごはんを中心とした和食を多く取り入れていきます。また、その日の給食の献立や食材については、おたよりや給食放送で生徒に紹介し、給食が生きた教材となるよう工夫しています。



3 食物アレルギー等の対応

食物アレルギー等で個別対応が必要な生徒には、医師の指示のもとご家庭と学校で協力しながら給食での対応を行っています。誤配・誤食等の事故がないよう、全教職員で対応してまいります。

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> 	

給食は成長期に必要なエネルギーや栄養素がしっかり摂れるだけでなく、食事の大切さや食事マナー、地場産物、食文化などを学ぶ生きた教材です。



<4月の給食目標> みんなで協力し能率的に準備や後片付けをしよう

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。ご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。



給食室の紹介

今年度も引き続き【一富士フードサービス株式会社】に調理委託をしております。

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。