

4月給食たより

令和6年4月8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（水）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。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。



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。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

<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

- 栄養士 吉村 恵里子
- 調理員

＜富士フードサービス株式会社＞

- 小林 暁 萩生田 祐希子
- 植野 万紀子 陳 小玫
- 唐澤 裕二 鷲尾 かおり
- 阿部 裕一 矢澤 雄治
- 西村 江美

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】

17日 たけのご飯

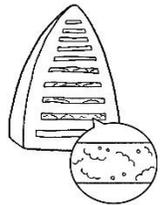
たけのこは、土の上に芽がでて10日ほどで竹になってしまうほど成長が早い春が旬の野菜です。

たけのこを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。



16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。



給食でめぐる日本一周

毎月給食で日本全国の郷土料理や名産品を取り入れています。今月は「福井県」の料理です。

4月19日（金）【福井県の料理】

- ・ソースカツ丼
- ・こっばなます
- ・きのこのすまし汁
- ・牛乳



【ソースカツ丼】

ソースカツ丼は、福井県を代表するご当地メニューの1つです。薄めに切った豚肉に細かいパン粉をまぶして揚げ、ウスターソースをベースにしたタレを絡めて作るカツをご飯にのせた料理です。福井県でカツ丼と言えば、卵でとじたものではなくソースカツ丼が一般的なんだそうです。

【こっばなます】

薄切りにした大根、にんじん、油揚げをすりごまとみそで和えた料理です。「こっば」とはカンナで削った木くずのことで、薄く切った大根を例えてそう呼ばれています。