

給食だより

平成30年4月6日



練馬区立光が丘春の風小学校
校長 世古 徳浩
栄養士 林 敦子

ご入学、ご進級、おめでとうございます

春の花々が咲きほこる中、新年度がスタートしました。子供たちは、新しい生活への期待に、胸をふくらませているのではないのでしょうか。

給食室では、清掃や施設の整備、器具類の点検が終わり、スタートの準備が整いました。

今年度も、安全でおいしく、子供たちに喜ばれる給食を作っていきたいと思っております。ご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



光が丘春の風小学校の給食

本校では、光が丘春の風小学校と光が丘第二中学校の2校分の給食を作っています。

入学・卒業などのお祝いメニュー、七夕、お正月、節分、ひな祭りなどの行事食を随時取り入れています。

安全性を重視した食材選び

産地、製造日などが明確なもの、着色料や合成保存料が使われていないもの、遺伝子組み換えがされていないものなどを選んでいきます。

手作りの味と旬の食材を使った献立

カレーのルーやサラダのドレッシングは手作りで、ハンバーグやコロックなどの加工品も一切使用していません。また、化学調味料は使用せず、和風の際は削り節や昆布・煮干しなど、洋風や中華の際は鶏ガラや豚骨を使ってだしをとります。手作りの味、天然のうまみを、子供たちに味わってもらえる給食を作っていこうと考えています。

地産地消にも力を入れ、練馬区内や東京都内で生産された新鮮な野菜やくだものを給食に取り入れています。

牛乳について

東京都教育委員会から指定された牛乳業者より購入しています。練馬区では今年度から、牛乳の容器が従来のビンから紙パックへ変更になりました。

給食の写真が光が丘春の風小学校のホームページで見られます

給食や、給食を作っている様子の写真を学校のホームページに掲載しています。献立表を見るだけでは分からない給食の様子を、ぜひご覧ください。

<給食の調理>

本校では、給食調理業務を株式会社 メフォスに委託しています。
献立の作成は学校の栄養士が行い、調理、配缶、調理器具の
洗浄・消毒、残菜の処理等を株式会社 メフォスが行います。
力を合わせ、安全でおいしい給食を提供していきます。
どうぞよろしくお願いいたします。



<給食費について>

給食費については、練馬区教育委員会より下記の通り定められています。
詳細については、別途お知らせのプリントを配布いたします。

学年	一食単価
低学年（1・2年）	238円
中学年（3・4年）	252円
高学年（5・6年）	271円

☆☆ 保護者の方へのお願い ☆☆

- ・給食時間はナフキンを机の上に敷いて食事をします。毎日きれいなものを持たせてください。
- ・給食当番の児童は、週末に白衣と帽子を持って帰ります。洗濯をして、週明けに持たせてください。
- ・給食当番の時は、マスクを着用しますので、ご用意をお願いいたします。

★4月に使用する主な食材の産地（予定）★

きゅうり	群馬県 埼玉県	にんじん	徳島県	りんご	青森県
ごぼう	茨城県	にんにく	青森県	玉葱	北海道
じゃが芋	北海道 長崎県	ねぎ	茨城県	みつば	静岡県 千葉県
生姜	長崎県	白菜	茨城県	青ピーマン	茨城県
いんげん	沖縄県	ふき	愛知県	赤ピーマン	茨城県
セロリ	静岡県	大根	千葉県	蓮根	茨城県
たけのこ	福岡県	もやし	栃木県	小松菜	八王子市 瑞穂町
キャベツ	愛知県	えのき	長野県	しめじ	長野県
にら	栃木県 茨城県	ブロッコリー	香川県 埼玉県	ゆず	高知県
のらぼう菜	西多摩	マッシュルーム	長野県	生椎茸	瑞穂町
オレンジ	愛媛県	せとか	愛媛県	米	青森県
牛乳	千葉県・群馬県・岩手県・宮城県・青森県・秋田県・北海道				

児童一人一回当たり平均摂取栄養価

	エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	鉄	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	Kcal	g	%	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
学校給食摂取基準	640	24	25~30	350	3	170	0.4	0.4	20	5	2.5
今月の平均	616	23.9	27.9	345	2.3	272	0.4	0.5	35	4.8	2.7