

4月給食だよ!

平成 26 年 4 月 7 日
練馬区立旭丘中学校

入学・進級おめでとうございます!

うらかな季節の中、新しい学年がスタートしました。旭丘中の子供たちの学校生活がより良いものとなりますように願い、毎日の給食を通して、子供たちを温かく支えていきたいと思ひます。心明るく、豊かな気持ちになるような給食を目指して、今年度も頑張ります!どうぞよろしくお願ひいたします。



給食作りで大切にしていること



☆ 安全性を考えて食材を選びます。

産地や製造日が明確なもの、着色料や保存料が使われていないもの、遺伝子組み換えされていないものなどを選びます。原則として国産品を使用します。

☆ 心をこめた手作りです。

カレーやシチューのルー、コロッケやハンバーグなど、すべて手作りです。だしは、かつお節や昆布で、ていねいにとります。うま味たっぷりの天然だしです。

☆ 和食のおいしさを伝えます。

素材の味を活かした和食の献立を、なるべく多くとり入れます。煮物、おひたし、魚料理など、家庭料理に近いものを心がけて作ります。日本の伝統食の素晴らしさを子供たちに伝えていきます。

☆ 給食の時間は学びの時間です。

食べることは生きること、とても大切です。給食の時間は、食べ物や料理のこと、食文化やマナーのことなどを知る、教育のひとつとして位置付けられています。友達や先生と共に食べ、四季折々の産物など食材の味や香りを楽しみ、おいしく味わいながら、給食を通して生きる力を育てていきます。



今月の献立から



- 10日(木) ☆ 入学・進級お祝い献立 ☆
1年生の入学と、2・3年生の進級をお祝いする献立です。おめでたい行事の時に食べる、彩り鮮やかな春らしい「ちらし寿司」を作ります。「魚のごまみそ焼き」は、漢字で書くと『春』という字が入る、春の代表的な魚の鱈(さわら)を使います。
- 21日(月) 春キャベツ、新じゃが芋、玉ねぎなどの春野菜を使って、「春のクリームシチュー」を作ります。春野菜を味わってください。
- 23日(水) 「オムチキンライス」は、子供たちの好きなチキンライスの上に、いり卵をかけて食べる料理です。
- 28日(月) 新じゃが芋で作る「ポテトグラタン」、春キャベツをたっぷり使って作る「春キャベツのスープ」など、春らしい献立にしました。
- 30日(水) この時季が旬の、やわらかいたけのこを使い、「たけのこご飯」を作ります。

保護者の方へ

☆ エプロンの洗濯をお願いいたします。

給食当番で、エプロン・三角巾を使います。ご家庭に持ち帰りましたら、袋と一緒に洗濯をお願いいたします。ボタンが外れていましたら、補修をして頂けると助かります。補修ができない場合には、補修が必要な箇所をお知らせください。



☆ テーブルクロスの洗濯をお願いいたします。



旭丘小と旭丘中は、親子方式給食です。

旭丘小学校が親校となって2校分の給食を作り、子校の旭丘中学校へ、トラックを使って給食を運びます。献立は基本的に同じですが、分量や味付けを変えています。また、中学校だけ品数を増やすこともあります。

給食調理業務は、株式会社「藤江」が担当します。安全で安心な給食を提供していくために、最善をつくしてまいります。今後ともご理解ご協力をよろしくお願い申し上げます。