

# 4月給食だよ!

平成30年4月9日  
練馬区立旭丘中学校

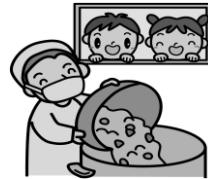
## 入学・進級おめでとうございます!

うらかな季節の中、新しい学年がスタートしました。食べることは、とても大切です。体が成長するだけでなく、心を温かくし、豊かな気持ちにしてくれます。

今年度も給食室では、皆さんに喜んでもらえるような給食を頑張って作ります。どうぞよろしくお願いいたします。



## 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物、着色料や保存料が使われていない物、遺伝子組み換えされていない物などを選びます。原則として国産品を使用します。

### ☆心を込めた手作りです。

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、丁寧にとります。うま味たっぷりの天然だしです。

### ☆中学生に合わせた味付けです。

中学生は、味覚が大人に近づきつつあるため、香辛料を効かせるなど工夫しています。

### ☆和食のおいしさを伝えます。

素材の味を生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、家庭料理に近い物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、教育の一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んでいきます。

## 旭丘中学校のオリジナル給食

### セレクト給食

自分でメニューを選ぶ給食の日があります。2種類のメニューから自分で好きな方を事前に選び、当日はそのメニューを食べます。



### 今月の献立から



### 18日(水) ☆入学・進級祝い献立☆

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られる彩り鮮やかな「ちらし寿司」を作ります。「魚のごまみそ焼き」に使う鱈は、字のとおり、春にとってもおいしく食べられる魚です。身が柔らかく、上品な味わいが特徴です。くだものは、いちごの予定です。

## 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、補修をしていただけたら、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、分量や切り方、味付けを変えています。また、中学校だけ品数を増やすなど、工夫して作っています。

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、最善を尽くしてまいります。今後ともご理解ご協力をよろしくお願いいたします。