

4月給食だより

平成 31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、全て手作りです。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。選ぶ力を身に付けてもらいたいというねらいがあります。



今月の献立から



19日(金) ☆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。おめでたい行事のときに食べられる彩り鮮やかな「桜ちらし寿司」を作ります。また、春にとってもおいしく食べられる鯖を照り焼きにします。身が柔らかく、上品な味わいが特徴です。

保護者の皆様へ

★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、補修ができません。補修が必要な箇所をお知らせください。



★テーブルクロス

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。