

4月給食だより

令和3年4月6日
練馬区立旭丘中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます



新しい学年が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。新型コロナウイルス感染症対策で、まだしばらくの期間は会話のできない給食時間が続きそうですが、皆さんが楽しみになるような献立を考えていきたいと思えます。どうぞよろしく願いいたします。

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、コロッセやハンバーグなど、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。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。

給食当番のときは 身じたくを整えましょう



体調が悪いときは当番ができません。
先生に相談してください。

- 下痢をしている
- おなかが痛い
- 吐き気がする
- 風邪をひいている
- 熱っぽい
- 手や指に傷がある



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。



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「^{ふじのえ}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。