

4月給食だより

令和6年4月9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、新たな一步を踏み出したことでしょう。学校給食は成長期にある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食事を提供していきます。皆さんにとって給食時間が楽しみになるような献立を考えていきたいと思ひます。1年間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。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

★エプロンの洗濯について

給食当番で、エプロン・三角巾を使ひます。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。

★給食のアレルギー対応について

練馬区では「そば・ナッツ類（アーモンドを除外）」を学校給食で扱わない食材としています。それ以外の食材にアレルギーがあり、学校での対応が必要な場合はお知らせください。



旭丘小と旭丘中は、 親子給食方式です。

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ひいたします。