



ご入学・ご進級おめでとうございます

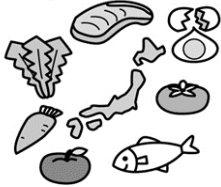


春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りを努めていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

学校給食について ~こんなことに気をつけています

食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



開一中の給食について

開一中の給食は、国や区の栄養基準に沿って作られています。和食を中心に洋食中華、デザートなどを取り入れ、偏りなくなんでも食べ、食への興味がわく献立作りをしています。



調理委託 協立給食株式会社のみなさんが調理を担当します。
給食費 1食333円です。給食費の引き落としは毎月20日(土日祝日と重なった場合は翌営業日)となります。最初の引き落としは5月20日(木)の予定です。詳細が決まり次第ご連絡いたします。

4月の献立より

- 8日 新学期最初の給食は、1年生に開一中の給食に慣れてもらう為に配膳が簡単なカレーとサラダにしました。
- 9日 入学進級お祝い献立です。お祝いに欠かせない赤飯を作ります。
- 20日 春キャベツを使って人気の回鍋肉(ホイコーロー)を作ります。
- 27日 毎月世界の料理を紹介しています。今月はお隣の国、韓国の料理で「チーズダッカルビ」を紹介します。鶏肉と野菜を甘辛いタレで焼いたものです。チーズをトッピングしたものを「チーズダッカルビ」と呼んでいます。
- 30日 人気の坦々つけ麺です。ごまをたっぷり使ったピリ辛なつけ汁でいただきます。

保護者のみなさまへお願い



* 朝ごはんを食べてから登校させましょう。

朝ごはんを食べないとお腹が空いて授業に集中できなくなってしまうので、しっかり食べてから登校させるようお願いいたします。



* 給食エプロンの洗濯をお願いいたします。

給食当番は週末にエプロン、三角巾を持ち帰ります。ご家庭で洗濯をし、週明けに下必ず持ってきてください。



* ランチョンマットを持参してください。

昨年度同様、感染予防のため、給食時間は前を向いて静かに食べるようにします。テーブルクロスを使わないため、各自でランチョンマットをご持参ください。外したマスクをいれておくケースなどがあると便利です。

***毎日の給食の写真はホームページにアップしますので、ご覧ください。**