

# \* 給食だより \*



平成30年4月9日  
練馬区立開進第四中学校

「早寝早起朝ごはん」運動シンボルマーク

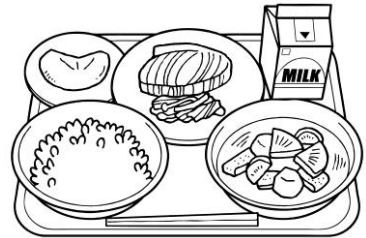
## ご入学・ご進級おめでとうございます

- 本校の給食は ⇒ 「自校式」です。  
安全や衛生に配慮し、丁寧にだしからとり、季節の食材の素材を生かし手作り調理です。ソースやドレッシングなども手作りで。
- 献立作成は ⇒ 栄養バランスを考慮し、学校栄養士が作成します。  
成長期の心と体の発達を支えていきたいと思ひます。



### 学校給食では、このようなことに気をつけています。

- \* 衛生面について十分配慮しています。
- \* 旬の食材をできるだけ多く使い、季節感を出すようにしています。
- \* 手作りによる料理を基本としています。
- \* 色々な食品を使用して、栄養のバランスのとれた食事を提供します。
- \* 行事食や各地の郷土料理を取り入れます。
- \* 食材は良質で鮮度の良いものを使用し、地場野菜も取り入れています。



### 給食時間は30分間です。

- \* 手洗い・準備を手際よく行い、良く噛んで残さず食べるようにしましょう。

### 開四中の給食を作ってくださいの方々

- \* 委託会社は「株式会社 藤江（ふじのえ）」です。  
生徒のみなさんにおいしくて安全な給食を食べてほしいという熱意をもった7人のメンバーです。  
約400人分の給食を心をこめて作っています。  
調理員と栄養士がチームワークを組んで、毎日楽しみにされる給食づくりを目指します。  
どうぞよろしくお願いいたします。

### \* 給食費

給食費は、毎年練馬区教育委員会で検討して決められています。一食単価**323円**です。調理にかかる施設設備費・光熱水費・人件費は区が負担します。

給食費の徴収は5月から12月までに行います。また、年間の回数の違いで、学年により一回あたりの引き落とし額が異なりますので、ご注意ください。引き落とし日までにご用意をよろしくお願いいたします。  
引き落としは5月から開始となります。



### 給食当番の白衣について

生徒は、順番で給食当番を行います。当番の最終日にエプロンと三角巾をご家庭に持ち帰りますので、洗濯をお願いいたします。

### 一人一回当たり平均栄養摂取量

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
						A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg		
当月平均	802	31.1	25.5	386	3.0	289	0.51	0.60	30	5.7	3.5
学校給食摂取基準	820	25~40	22.8~27.3	450	4.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3.0