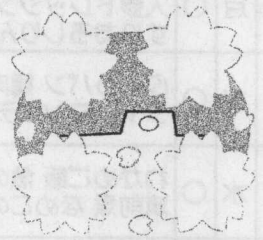


ご入学・ご進級おめでとうございます。

うらかな季節の中、新学期がはじまりました。希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。学校での学びや活動をいきいきと行うためには、何より健康が大切です。良い食生活を心がけ、それぞれの目標に向かってがんばりましょう。給食室では、安全安心で、おいしい給食づくりに努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。



楽しい給食にしよう

みんなで楽しく、気持ちよく給食を食べるために、次の約束を守りましょう。

★約束★

1. 給食前は、衛生に気をつけて手洗いをしましょう。
2. 給食当番は身支度（エプロン、三角巾）をきちんとしましょう。
3. 給食の準備、片付けの手順や、係の分担を覚えましょう。
4. 給食時間とマナーを守り、落ち着いて食べられる環境づくりを心がけましょう。



◇ 田柄中学校の給食

学校給食は、生徒の健康増進や身体の成長を図ることを目的とした学校教育の一環であり、特別活動として学級活動の領域に位置づけられています。本校の給食は、安全安心でおいしいことを目標にしています。

食べることは生きること

学校給食の目標

についてわかりやすく

- ① 適切な栄養の摂取により、健やかな体をつくる。
- ② 食べることの大切さや喜びを知り、給食を手本に、望ましい食べ方を学ぶ。
- ③ 周囲の人のことを考える社交性や気づかいを培い、学校生活を豊かなものにする。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つことを理解し、生命や自然を尊重する精神を養う。
- ⑤ 食にかかわる人々に対して、いつも感謝の気持ちを持って食べることができる。
- ⑥ 日本や各地域の伝統的な食文化についての理解を深める。
- ⑦ 食料の生産、流通および消費について、正しく理解する。

食材・調理について

産地直送を除く食材料は、練馬区内または近隣の区で信頼のおける業者から当日朝に納品され、調理されます。お米は北海道岩見沢市の空知産直センターの「ななつぼし米」を、スープやだし汁は豚骨、鶏がら、かつお削り節などを使用しています。カレーやシチューのルーは、小麦粉、バター、サラダ油で手作りしています。

栄養価・献立について

文部科学省で設定している「学校給食摂取基準」に沿って献立作成をしています。これは生徒たちの健康と成長を維持するために必要となる栄養素の目安です。裏面の献立表でご確認ください。

献立を考えるときには、子どもたちが楽しく食べられるように見た目や彩りを良くするだけでなく、野菜や魚を美味しく食べられるよう工夫しています。また、和食の献立をできるだけ取り入れるようにし、だしをきかせて塩分を控えめにしています。



衛生管理

練馬区学校給食衛生管理基準に基づき、安全な給食を提供しています。調理従事者の健康管理や細菌検査、給食（おかず）の検査、水質検査、日常検査などを実施しています。

給食をつくってくださる方

本校の給食調理業務は、民間会社に委託されています。委託会社は、昨年に引き続き「葉隠勇進株式会社」です。井島裕輔チーフをはじめとする社員3名、パート7名の体制で調理をしてくださっています。

給食費

1食323円です。予定回数と徴収につきましては別途お知らせいたします。やむをえず、入院などにより長期間（4日以上）お休みする場合は、事前に申請することで、その期間の給食費を返金いたします。発注等の関係上、早めの申請を、担任の先生を通じてお願いしています。

お知らせとお願い

＜給食当番のエプロン等について＞

原則金曜日に、給食当番がエプロンと三角巾を、テーブルクロスは班で順番に、ご家庭へ持ち帰ります。お手数ですが担当になりましたら、洗濯とアイロンがけを行って、翌週明けに学校に持たせてくださるよう、ご協力をお願いいたします。

＜献立表の活用＞

毎月、食育だよりと献立表を発行しています。食育の観点から行事や旬の食材を取り入れた献立を提供していきます。ぜひ、ご家庭でも話題にしてください。