

給食だより



練馬区立石神井中学校

石神井中学校の給食について

☆学校給食では、次のようなことに気をつけています。

- ◇ 安全面・衛生面について十分配慮しています。
- ◇ いろいろな食品を使用して、栄養バランスのとれた食事を作ります。
- ◇ 「旬」の食材や行事食を取り入れ、季節感を出すようにします。
- ◇ 手作りによる料理を基本としています。
- ◇ 食材は良質で鮮度の良いものを使用し、地産地消の一環として地場産物である練馬区内産の野菜を取り入れるようにしています。

ご入学・ご進級 おめでとうございます

新しい学校生活が始まりました。今年度の給食は、新2・3年生が9日(水)から、新入生は10日(木)からはじまります。

学校給食は生徒の健康増進や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付けられています。

皆さんがおいしく食べてくれることを期待して、給食室一同、安全でおいしい給食を作るよう努めていきますのでよろしくお願いいたします。



学校給食の目標



- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ わが国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

資料 「学校給食法」

給食だより・献立表をご活用ください

毎月、このたよりを通して、食に関する情報や給食についてお知らせをしています。
ご家庭での食育にも役立てていただければ幸いです。

☆石神井中学校の給食を作っている人たち。

本校の給食調理業務は民間会社に委託されています。委託会社は昨年度に引き続き「株式会社 藤江」です。

チーフの川さんを中心に調理員の方が協力して約720名分の給食を作ります。

■ 今月の献立から ■

- ✿ 10日(木) 今年度初めての給食は、入学&進級祝い献立ということでお赤飯を炊きます。また、春らしい菜の花を使った和えものを出します。
 - ✿ 22日(火) 練馬の地場産物である「東京うど」を使った献立です。
 - ✿ 24日(木) 旬のたけのこを使った「たけのこご飯」です。
本来は、たけのこと米を一緒に炊き上げますが、給食は作る量が多いので混ぜご飯にします。
- ◇今月は地場産物として、練馬区内産のうどを使用する予定です。



【保護者の皆さまへ】

給食当番で、エプロンと三角巾を使用します。
金曜日に当番が持ち帰り、洗濯して月曜日に持参し、翌週の当番に引き継ぎます。
担当になりましたら、洗濯をして翌週明けにお子様を持たせてくださいますよう、ご協力をお願いいたします。

