

4月給食たより

ご入学・ご進級 おめでとうございます。

希望と喜びに胸を膨らませ、校門をくぐった1年生の皆さん、2年生・3年生へと進級した生徒の皆さん、新しい学校生活が始まりました。新しいお友達や先生に囲まれ、うれしい緊張感の中で元気に登校していることと思います。

新学期は10日(水)より給食開始です。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。

皆さんが残さずおいしく食べられることを期待して、給食室一同、安心・安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

食事をしっかり
食べて充実した
中学校生活を
送りましょう。



・献立について

国で定めた「学校給食摂取基準」を基に栄養価を満たしつつ、季節感や行事、見た目、料理の組み合わせなどさまざまなことを考慮して献立作成をしています。主食は、日本の伝統的な食生活の中心となる米飯を週3.5回以上取り入れています。

※4月現在使用米：秋田県産萌えみのり

・安全衛生について

国や都の衛生基準とともに、練馬区で定めた安全・衛生管理の手引きに基づいて安全な給食の推進に努めています。

☆衛生的に作った給食です。食べる皆さんもきれいに洗った手で配膳・食事をしましょう。

・上石神井中学校の給食を作ってくださいの方々

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「フジ産業株式会社」です。(社員2名、パート調理員4名 計6名)

今月の献立より

10日(水) 新入生入学お祝いメニュー

お赤飯に使用する「ささげ」の語源は「神様にささげる物」の意味があります。小豆は、煮た時に皮が破れやすいため、「腹切れ」→「切腹」という連想から、煮ても破れない「ささげ」を用いるようになったと言われています。

「おくずかけ」は宮城県の郷土料理です。数種類の野菜、油揚げなどを煮込み、うーめん(そうめんの一種)を加えた精進料理です。今年は、うーめんの代わりにしらたきで作ります。

12日(金) 米粉カレーライス

食物アレルギーなどの対応として、可能な限り全校生徒が同じ給食を食べる事が出来るよう、小麦粉の代用として米粉(秋田県産)を使用しています。

18日(木) 良い歯の日メニュー

「良い歯の日」にちなみ、カルシウムが豊富な「わかめ」と「しらす干し」のご飯、八丈島産のトビウオを使用し、切り干し大根、凍り豆腐を加えた「カミカミバーグ」を作ります。

27日(金) たけのご飯・魚の変わりソース

旬の新たけのごで混ぜご飯を作ります。「魚の変わりソース」は、揚げたかじきまぐろに玉葱ドレッシングをかけていただきます。生徒・先生にも人気のメニューです。

保護者の皆様へ

給食費について

1食単価：323円です。

学納金(給食費+教材費)を5月~12月の8回で口座振替する予定です。給食予定回数は決定次第お知らせします。

エプロン等の洗濯について

給食当番は、エプロンと三角巾を使用します。週末に持ち帰りましたら、洗濯、アイロン掛けをして週明けに持たせてください。

数に限りがあり、みんなで使用するものなので、紛失しないようお願いします。

給食についてのお問い合わせ

事務室03(3920)9142
担当：栄養士