

# 食育だより

平成24年4月号 大泉中学校

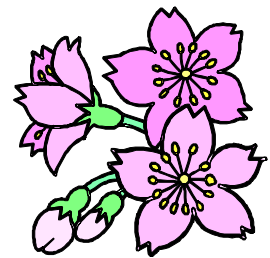
校長 小野 雅保  
栄養補助員 本間 美紀

## ご入学・ご進級 おめでとうございます。

希望と喜びに胸をふくらませ、校門をくぐった1年生の皆さん、2年生・3年生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(火)より給食が始まります。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づけられています。

皆さんが残さずおいしく食べてく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頑張りますのでよろしくお願いたします。



【大泉中学校の給食】大泉中学校の給食は安心安全でおいしい事をモットーにしています。

### 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、明るい社交性及び共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 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 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 文部科学省「学校給食法」

- ・栄養価 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。健康と成長を維持するための目安です。

#### 中学生一人一回あたり平均栄養摂取量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン			
					A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg
850	19~35	23.6~ 28.3	420	4	210	0.6	0.6	33

食物繊維 7.5g 食塩 3g未満

- ・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き安全な給食の推進に努めています。保健所の給食室立ち入り衛生検査、給食(おかず)の検査、水質・施設設備の検査、調理従事者の健康管理・細菌検査、日常点検など多くの検査を実施しています。

☆衛生的につくった給食です。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。

- ・調理について 産地直送を除く生鮮食材料は当日の朝納入され調理されます。スープやだし汁は用途によって豚骨、鶏ガラ、さばの削り節などを使用しています。動物性脂肪を考慮してスキムミルク(脱脂粉乳)をシチュー、ドーナツ、マドレーヌなどに使います。カレー、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。

- ・給食費について 1食309円です。昨年度は1年生189回、2年生186回、3年生183回でした。今年度の予定回数は決定次第お知らせします。

給食費の徴収は1年分を6～12月の7か月間で行います。8月も引き落としがありますのでご注意ください。

- ・食器について 強化磁器食器を使用しています。2年生は個人盆を合わせて使用します。

- ・大泉中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「株式会社 東洋食品」です。

《チーフ》 小川 久さん(調理員の中心となって給食を作ります。)

《サブチーフ》 戸石 江美さん(小川チーフの補佐をします。)

《社員》 鈴木 なつみさん、高橋 潤さん

給食室スタッフ一同、皆さんが喜んでくれる安心安全でおいしい給食を提供していきたいと思えます。本校の給食活動に対し、今年度も温かいご支援をお願い致します。



- ・食育だよりについて 今年度第1回目の食育だよりでは大泉中学校の給食について紹介しました。今後は季節の行事や献立の紹介、人気料理のレシピ紹介、給食時間の様子、給食日誌の紹介など、食に関する様々なことをお伝えしていく予定です。

## 【保護者の皆様へ】

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。また、テーブルクロスも班で順番に洗濯をします。担当になりましたら、洗濯をして翌週明けにお子さまに持たせてくださいますよう、ご協力をお願いいたします。

給食への要望・質問・感想などは、本間(事務室)までお寄せください。