

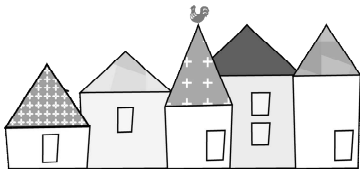
# 食育だより

令和6年4月号 大泉中学校

校長 大槻 亨

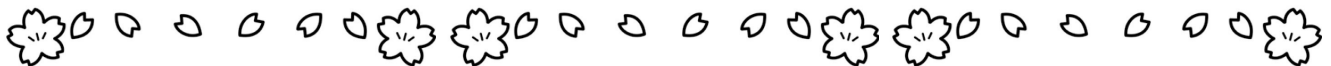
栄養士 田中 亜希子

## ★ご入学・ご進級 おめでとうございます★



いよいよ新年度が始まりました。新しい学校、新しいクラスに期待と不安が入り交じっていることと思います。今年度の給食は4月8日から始まります。「安全安心おいしい楽しい給食」を目指します。

新型コロナウイルス感染症への対策はしばらく続けていくこととなります。今年度も安心な給食時間を過ごせるよう、ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。



## 大泉中の給食



### ① 給食室について

本校の給食は調理業務を民間委託で実施しています。委託会社は昨年度に引き続き「株式会社 東洋食品」です。社員4名、パート8名で約810食の給食を作ります。栄養士は田中です。給食に関して、質問等ありましたらいつでもお問い合わせください。

### ② 献立について

給食ではカレーのルーやハンバーグ、ドレッシング、ふりかけ、デザートなどすべて校内で手作りしています。だしは鶏ガラやかたお節、昆布などでとり、本物の味を大切にします。旬の食材を使い、季節感のある献立となるよう心がけています。

### ③ 給食食材について

給食で使用される食材は、なるべく学校近隣のお店から購入しています。練馬区産の野菜や果物も積極的に給食に使用しています。  
牛乳は練馬区で決められた業者「協同乳業」の紙パックです。

### ④ 食物アレルギーについて

食物アレルギーがある生徒には除去食を提供しています。対応の実施には医師の診断（学校生活管理指導表）が必要です。新規に対応を希望される方はクラス担任を通して養護教諭または栄養士までご相談ください。

### ⑤ エプロン・三角巾ランチョンマットについて

給食当番は毎日エプロンと三角巾を着用します。週末に持ち帰ったエプロン・三角巾は洗濯・アイロンがけをお願いします。

### ⑥ 中学校の給食について

1年生の皆さんご入学おめでとうございます。中学校の給食は小6と比べて量が約1.1倍と多くなっています。給食時間も30分です。最初は量の多さと時間の短さを大変と感じるかもしれませんが、徐々に慣れていきましょう。

# 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p>
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

## ☆今月の給食より☆

### 10日(水)給食に慣れる

10日の初日の給食は、盛りやすく食べやすい「ドライカレー」にしました。中学校の給食は準備・後片付けを含めて30分です。給食は大切な栄養源です。盛り付けや後片付けを協力し合い、楽しくしっかり食べましょう。大泉中学校では、「世界の料理」「日本の郷土料理や行事食」などを提供します。食を通して日本や世界の文化を知ってもらえるきっかけになればと思います。



### 11日(木)入学お祝い献立

新1年生の入学をお祝いして、赤飯・かつおの香味焼き・キャベツのごまあえ・桜かまぼこのすまし汁を提供します。赤飯のルーツは縄文時代に中国から伝わった赤米です。赤米は、とても貴重だったので神様へのお供えものとしてお祝いの日にしか食べられませんでした。その風習が今でも残り、お祝いには赤飯をいただきます。

### 旬の食材を使った献立

- 10日(水)・カリカリポテトのツナドレサラダ
- 11日(水)・かつおの香味焼き
- 17日(火)・たけのこご飯  
・菜の花入りオムレツ
- 19日(火)・あじの辛子風味フライ
- 25日(木)・アスパラ入り卵スープ



## ★給食費のお知らせ★

今年度の給食費は1食376円です。

今年度より、練馬区は給食の無償化となりました。詳細は別紙、「学校給食費の無償化について」をご覧ください。