

# 給食だより

令和5年度 4月号 大泉第二中学校

令和5年4月6日 校長 関 基雄  
栄養士 小林 百合子



## ご入学・ご進級おめでとうございます

新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。新2年生、新3年生の皆さん、ご進級おめでとうございます。

今年度も給食を通して皆さんの健やかな成長を支えていきますので、好き嫌いせずしっかり食べて、心身共に健康な中学校生活を送りましょう。今年度もどうぞよろしくお願ひします。

### 〈給食室のメンバー紹介〉

調理委託会社：株式会社 レクトン

調理従事人数：社員 3名 パート 6名 計 9名



### ～給食室からのお願い～

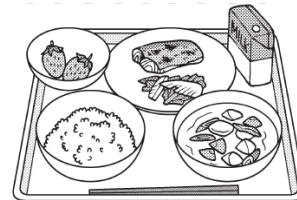
給食は厳しい衛生管理の下で調理をしています。給食当番の人はしっかりと手を洗い、エプロンと三角巾とマスクを必ず着用して配膳しましょう。  
また、給食当番以外の人も、食事の前には石鹼で手洗いをしっかりしましょう。

\*今年度も、昨年に引き続き、給食時にテーブルクロスではなく、各自、毎日、清潔な給食用ナフキンをご用意いただくようよろしくお願ひいたします。また、食べるとき以外はマスクを着用してください。

### \*エプロン・三角巾の洗濯のお願い\*

子どもたちは、順番で給食当番を行います。当番の最終日に給食のエプロン・三角巾をご家庭に持ち帰りますので、洗濯をお願いいたします。  
また、ボタンなどが取れかかっている場合もあるかもしれません。そのような時は、一言お知らせいただかずか、ボタンのゆるみを直していただけますと助かります。  
子どもたちが1年間使うものです。大事に扱うようにお子さんにもお話しください。

## 学校給食の役割



給食は成長期である子どもたちのために、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供しています。また、調理面でも安全、安心を第一に考えて行っています。

学校給食は、生きた教材として、さまざまな教科と連携したり、望ましい食習慣を身につけたりする役割を担っています。

ぜひ、ご家庭でも給食について話してみてください。

### 〈学校給食における使用食材について〉

学校給食では可能な限り安全な食材を確保できるよう心がけて給食運営を実施しております。主な食材の産地および情報をお知らせいたします。

#### 牛乳について

東京都教育委員会から指定された牛乳業者より購入しています。練馬区の牛乳業者は、(株)協同乳業です。東京工場において成分調整しているものです。また、給食後に牛乳パックを開いて洗う作業を生徒たちに協力して行ってもらいます。

#### 米について

令和4年産 青森県産まっしぐらを使用しています。今年度は、月に1回、産地の違うお米を使用予定です。

#### 麺について

公益財団法人東京都学校給食会により指定された製造業者から購入しています。原材料や副材料の使用が明確で、不必要的添加物（保存料など）が使われていないものを購入しています。

#### パンについて

公益財団法人東京都学校給食会により指定された製造業者から購入しています。原材料や副材料の使用が明確で、不必要的添加物（乳化剤・保存料など）が使われていないものを使用しています。

野菜・果物・肉・魚・豆腐・調味料などの食材は、学校で売買契約した信頼のにおける地域の業者さんに納入していただいている。

### 〈令和5年度給食費について〉

給食の1食単価は333円です。区から補助金がでているため、昨年度と同じ金額です。また、食材料費が高騰しているため、給食の内容にも工夫を凝らしているところです。

何卒、今後も納期通りの振り込みに、ご協力下さいようお願い申し上げます。

給食費は、ゆうちょ銀行の口座を使用しての引き落としになります。手数料が10円かかりますので、入金の際は10円を加えた額をご用意して下さいようお願い申し上げます。

月ごとの給食費の詳細は、学年の保護者会の際に配布資料にてお知らせいたしますので、ご確認下さい。

※保護者の皆さまからお預かりする給食費はすべて食材費に充てられます。

その他の光熱費・人件費等は都または区の予算で賄われております。