



給食だより 4月号

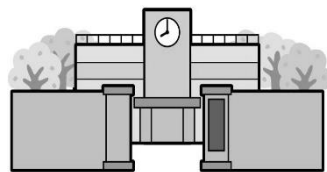


令和 7 年 4 月 7 日
練馬区立練馬東中学校
栄養士 河口 由季

ご入学・ご進級おめでとうございます！



新しい学年、新しい学級での生活が始まります。給食は9日（水）から開始です。本校の給食は、調理業務のみ民間委託をしております。調理業務受託会社は、今年度も引き続き「一富士フードサービス株式会社」です。安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。何卒よろしくお願い申し上げます。



★ 4月の給食目標 ★

給食の手順や係分担を覚えよう

給食時間は「準備」と「食事の時間」を合わせて30分間です。ゆっくり食事ができるように、協力してすばやく準備をしましょう！また、体調不良のときは給食当番活動ができません。無理せず先生に申し出てください。

給食ではトレイ・皿・はしなどの様々な道具を使います。長持ちするように、大事に使いましょう！

✿ 学校給食について ✿



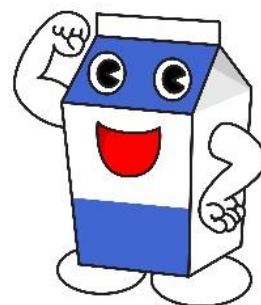
献立

中学生に必要な栄養を満たしつつ、旬の食材や年中行事にちなんだ料理で、季節感をもたせています。また、郷土料理や世界の料理を取り入れています。

《 組み合わせについて 》

- ・ 主食 + おかず + 牛乳 を基本としています。
- ・ 主食は、10日サイクルで、米飯8回、パン1回、麺1回程度としています。
- ・ 成長期に欠かせないカルシウムは通常の生活では不足しがちです。

牛乳を飲む習慣づけの意味でも給食には牛乳がついています。



食 材 料 ・ 調 理

給食で使う食材料は当日の朝に納品されます（乾物や一部食材を除く）。給食室では納品された食材料の品質や産地を確認しています。出汁は、削り節や昆布、鶏ガラ、豚骨などを使用しています。

衛 生 管 理

国や都ならびに練馬区にて定めた衛生管理基準に基づき、手指や調理器具の洗浄・消毒、食品の加熱・冷却時の温度管理を徹底するなどして、衛生的な調理を行っています。調理従事者の健康管理や細菌検査、給食（おかず）の検査、水質・施設設備の検査、日常点検なども行っています。

給 食 費

給食費は、毎年、練馬区の保健給食課で検討して決められています。今年度の1食単価は403円です。なお、練馬区では「学校給食費の全面無償化」と「練馬区立小中学校給食弁当代替費補助事業」を実施しています。

※ 練馬区立小中学校給食弁当代替費補助事業

食物アレルギー・宗教等のやむを得ない事情のため、学校給食の代わりに弁当を持参する場合の経費の補助です。対象の方のみにお知らせを配布いたします。

《 保護者の皆さまへお願い 》

給食当番が使用したエプロン・三角巾は、ご家庭での洗濯をお願いしています。お子さんがエプロン等を持ち帰りましたら、洗濯をして休み明けにお子さんに持たせていただけますと幸いです。

ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。