

入学・進級 おめでとうございます!

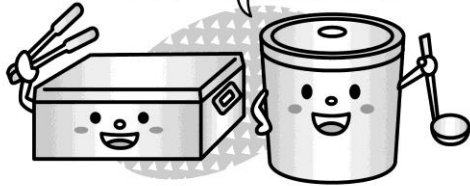
ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年が始まりました。今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている半面、知らず知らずのうちに、ストレスや疲れをためやすい時期です。

元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と、睡眠をきちんとする習慣を身に付けましょう。

学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養のバランスがとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えていきたいと思えます。

1年間よろしくお願いたします。

おいしい給食をお届けします



石神井南中学校の給食

本校は南が丘中学校と親子方式給食を行っております。石神井南中学校の給食を南が丘中学校の給食室で一緒に作り、石神井南中学校に配送する方式の給食です。給食を作る学校を「親校」、給食を配送してもらう学校を「子校」と呼びます。平成22年度からこの親子校式給食がスタートしました。今年度も南が丘中学校の栄養士・調理員と共に協力し、安全でおいしい二校分の給食を作っているよう努力してまいります。保護者の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

◎こんなことを心がけています。

- ☆伝統的な行事食を取り入れるようにしています。
 - ・ひな祭りや端午の節句など。
- ☆学校の行事に合わせた行事食を取り入れるようにしています。
 - ・お祝い献立や卒業式献立など。
- ☆国内の郷土料理や海外の代表的な料理を取り入れるようにしています。
- ☆地産地消を進めています。
 - ・練馬区産の野菜を積極的に取り入れるようにしています。

◎こんなことに気を付けています。

- ☆安全面、衛生面を十分に配慮しています。
- ☆調理にあたっては手作りを基本としています。
 - ・シチューやカレーなどのルウも作ります。
 - ・だしも鶏ガラやけずり節などからとります。
 - ・ゼリーなどのデザートも既製品は使わず手作りしています。
- ☆旬の食材や行事食を取り入れ、季節感を出すようにしています。
- ☆食材は極力国産を使い、地場野菜（練馬区内産）も積極的に利用していきます。
- ☆それぞれの食品の持ち味を知ってもらうように薄味を心がけています。



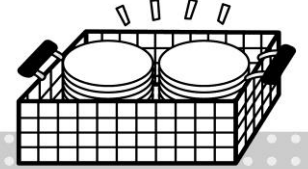
◎食物アレルギー対応について

食物アレルギーがある生徒には除去食または代替食を提供しています。（アレルギー対応食の実施には医師の診断が必要です。）練馬区の「学校管理下における食物アレルギーの対応の手引き」が改訂され、昨年度より以下の点が変更になっています。

- ・事故の危険性があるため食材のg単位での除去は行わない。
- ・対応食がある日は、盛りつけ時の飛沫や調理器具などから混入する可能性があるため、その日の全ての給食のおかわりをしない。また、減らすことも同様の理由からしない。
- ・対応食は専用のオレンジ色のトレーを使用します。

食器は大切に扱しましょう

学校給食で使用する食器は、みんなで使う大切なものです。乱暴に扱うと、ヒビが入ったり欠けたりして、ケガをすることもあります。また、スプーンやフォークを折ったり曲げたりしないようにしてください。片付ける際は、食べ物が食器に残らないようにし、きちんと重ねてかごに戻すようにお願いします。



◎給食を作ってください方々です。

本校の調理業務は「協立株式会社」に民間委託されており、委託会社の方17人で2校分の調理を行っております。

- 【調理主任】 1名
- 【調理副主任】 1名
- 【社員調理員】 4名
- 【パート調理員】 11名

◎洗濯のお願い

給食当番の週の週末は給食用のエプロンと三角巾を持ち帰ります。ご家庭で洗濯をして月曜日に持たせてくださるようお願いいたします。

