

4月給食だよ

平成31年4月
練馬区立石神井南中学校



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。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

～ 石神井南中学校の給食 ～

本校は、南が丘中学校と親子方式の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と一緒に作り、石神井南中学校に配送する給食方式です。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。今年度も南が丘中学校の栄養士・調理員と協力して給食を提供します。保護者の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。



- 安全面、衛生面に十分配慮しています
- 手作りを基本としています
例)・シチューやカレーのルーも手作りしています
・だしは、鶏がらや削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用せず手作りしています
- 旬の食材を取り入れ、季節感を出すようにしています
- 食材は極力国産を使用し、練馬区内産の野菜も利用するよう努めています
- 素材の味を大切に、薄味を心がけています

【平成31年4月からの 食物アレルギーの対応】

◎「除去食対応」を原則とします。校内でつくる除去食は、1種類のみです。（調理の途中で除去できる場合に限りです）

◎「代替食対応」は行いません。除去食対応ができない場合、栄養価が著しく不足する場合は、提供できない料理に代わるものを家庭から弁当としてお持ちいただきます。

◎極微量でも反応が誘発される可能性がある場合は、弁当をお持ちいただきます。

★今月の献立より★

- ◎10日（水）入学・進級お祝い献立
・お赤飯
・ぶりの照り焼き
- ◎11日（木）中国料理
・麻婆豆腐
・棒棒鶏サラダ



