

給食だより



練馬区立三原台中学校
校長 山崎 二郎
栄養士 関 友美

ご入学・ご進級おめでとうございます。新年度がスタートし、新たな教室・教科書・先生などへ期待に胸をふくらませていることと思います。学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある生徒の心身の発達を支えていきたいと思っております。新しいクラスに慣れるまでは疲れがちになります。早寝・早起き・朝ごはんを心がけ、毎日元気に登校して欲しいと思っております。1年間よろしくお願ひいたします。

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る判断力を培い、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>	

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p>
-----------------------------------	--	---	--------------------------------------



三原台中の給食

本校の調理業務は民間委託を実施しています。調理を担当する会社は「葉隠勇進株式会社」です。チーフを中心に10名で給食業務を行います。安全・安心と衛生のために、配膳時には各階で配膳員がつきます。アレルギー対応は、最善の注意をはらい調理、配膳いたします。心を込めておいしい楽しい給食作りに取り組んでいきます。

<p>栄養バランス</p>	<p>おいしく魅力ある献立作り</p>	<p>行事食や郷土料理の伝承</p>
<p>旬の食材や地場産物の活用</p>	<p>食品の安全性</p>	<p>衛生的な調理</p>

感染症予防対策の給食について

- ・給食前は石鹸による「手洗い」「アルコール消毒」を実施。
- ・個人トレーを使用した「前向き」給食の実施。
- ・給食当番はエプロン・三角巾・マスク(各自用意)を着用。週末に持ち帰る、エプロン・三角巾・袋は、洗濯と消毒のためのアイロンがけをお願いします。
- ・手をつける前のお減らし、おかわり等は各クラス担任の指示で行います。

給食がはじまります!



今月の献立から

- ❀ 10日(水)「令和6年度給食スタート!」配膳しやすく、アレルギーフリーの米粉を使ったチキンカレーライスの献立です。
- ❀ 11日(木)「入学・進級祝い」お祝い事には欠かせないお赤飯、すまし汁の献立です。

