

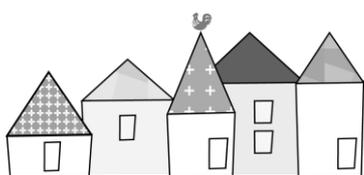
# 食育だより

令和7年4月号 大泉中学校

校長 大槻 亨

栄養士 白澤 瞳

## ★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。新しい学校、新しいクラスに期待と不安が入り交じっていることと思います。今年度の給食は4月9日から始まります。「安全安心おいしい楽しい給食」を目指して給食室一同協力してがんばります。今年度も安心な給食時間を過ごせるよう、ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。



## 大泉中の給食



### ① 給食室について

本校の給食は調理業務を民間委託で実施しています。委託会社は昨年度に引き続き「株式会社 東洋食品」です。社員4名、パート9名で約830食の給食を作ります。給食に関して、質問等ありましたらいつでもお問い合わせください。

### ② 献立について

給食ではカレーのルーやハンバーグ、ドレッシング、ふりかけ、デザートなどすべて校内で手作りしています。だしは鶏ガラやかたお節、昆布などでとり、本物の味を大切にします。旬の食材を使い、季節感のある献立となるよう心がけています。

### ③ 給食食材について

給食で使用される食材は、なるべく区内の業者から購入しています。練馬区産の野菜や果物も積極的に給食に使用しています。牛乳は練馬区で決められた業者「協同乳業」の紙パックです。飲んだ後は洗浄してリサイクルしています。

### ④ 食物アレルギーについて

食物アレルギーがある生徒には除去食を提供しています。対応の実施には医師の診断（学校生活管理指導表）が必要です。新規に対応を希望される方はクラス担任を通して養護教諭または栄養士までご相談ください。

### ⑤ エプロン・三角巾について

給食当番は毎日エプロンと三角巾を着用します。1年生はピンク、2年生はベージュ、3年生はブルーです。週末に持ち帰ったエプロン三角巾は洗濯・アイロンがけをして週明けに持ってきてください。

### ⑥ 中学校の給食について

1年生の皆さんご入学おめでとうございます。中学校の給食は6年生と比べて量が約1.1倍と多くなっています。給食時間も30分です。最初は量の多さと時間の短さを大変と感じるかもしれませんが、徐々に慣れていきましょう。



## 今月の給食より



### 10日(木)入学・進級お祝い献立

1年生の入学と2・3年生の進級をお祝いして、赤飯と桜の形をした2色のかまぼこを入れた桜かまぼこのすまし汁を出します。

新しい学校、新しいクラスでの給食も1年間楽しんで食べてもらえとうれしいです。

### 旬の果物について

今月は10日に美生柑<sup>みしょうかん</sup>、30日に甘夏の2種類のかんきつ類を出す予定です。

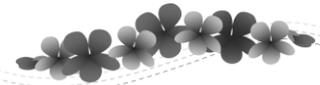
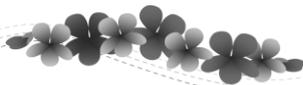
今後も毎月旬の果物を出す予定ですが、気候の影響や流通の仕方によってお知らせしていた果物が直前に手に入らなくなり変更する場合があります。ご了承ください。

### 旬の食材を使った献立

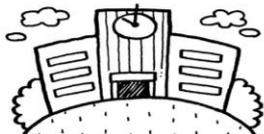
11日(金) 春野菜の味噌汁

16日(水) たけのご飯  
菜の花入りあんかけ  
オムレツ

21日(月) アスパラ入り卵スープ



## 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> 	

### ●3月の主な食材の産地●

牛乳:東京・群馬・山梨・岩手・青森・秋田・宮城・山形・北海道、米:秋田(萌えみのり)・岩手(ひとめぼれ)、うど・ねぎ・大根:練馬区、小松菜:東京、三つ葉・パセリ・菜花・小ねぎ・かぶ:千葉、にんじん・じゃがいも:鹿児島、れんこん・しょうが:にら:茨城、玉ねぎ:北海道、ブロッコリー・キャベツ:愛知、ごぼう・にんにく:青森、豚肉:千葉・青森・鹿児島、鶏肉:青森、本さわり:韓国、カラスガレイ:ロシア・グリーンランド、エビ:インドネシア、ズワイガニ:韓国

### ■お知らせ■

育児休業期間が終了し4月から復帰いたしました、栄養士の白澤 瞳です。おいしく安全な給食が作れるよう一生懸命がんばります。給食のことで心配なことなどありましたらいつでもご連絡ください。