

給食だより

令和8年度4月号 大泉第二中学校

令和8年4月7日

校長 遠藤 正樹
栄養士 毛利 光子



ご入学・ご進級おめでとうございます

新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。新2年生、新3年生の皆さん、ご進級おめでとうございます。

今年度も給食を通して皆さんの健やかな成長を支えていきますので、好き嫌いせずしっかり食べて、心身共に健康な中学校生活を送りましょう。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

〈給食室のメンバー紹介〉

調理委託会社：株式会社 レクトン

調理従事人数：社員 3名 パート 7名 計 10名

～給食室からのお願い～

給食は厳しい衛生管理の下で調理をしています。給食当番の人は
しっかりと手を洗い、エプロンと三角巾とマスクを必ず着用して配膳しましょう。
また、給食当番以外の人も、食事の前には石鹸で手洗いをしっかりしましょう。

*毎日、清潔な給食用ナフキン（ランチョンマット）をご用意いただくようよろしくお願いいたします。

エプロン・三角巾の洗濯のお願い

子どもたちは、順番で給食当番を行います。当番の最終日に給食のエプロン・三角巾をご家庭に持ち帰りますので、洗濯をお願いいたします。

また、ボタンなどが取れかかっている場合もあるかもしれません。そのような時は、一言お知らせいただくか、ボタンのゆるみを直していただけますと助かります。

子どもたちが1年間使うものです。大事に扱うようにお子さんにもお話しください。

給食着の運用について

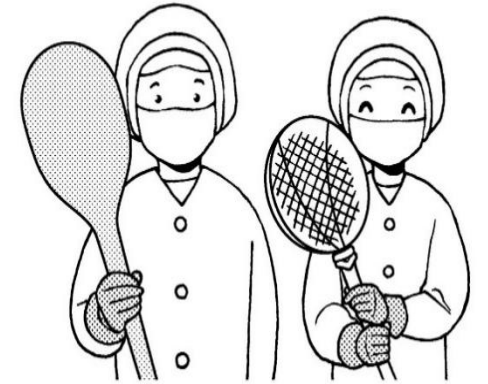
給食当番では、共用の給食着（エプロン）を使用することを基本としていますが、柔軟剤の香りや衛生面での不安、その他のご事情がある場合には、各ご家庭で用意した給食着（エプロン等）を使用することも可能です。希望する場合は、担任の先生へご連絡ください。

また、給食着をご家庭で洗濯される際には、香りの強い柔軟剤等の使用を控えていただくようご配慮をお願いします。香りによって体調に影響を受ける生徒もいますので、皆様のご理解とご協力をお願いします。

学校給食が始まります

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめる教材としての役割も持っています。

今年度も安心安全でおいしい給食を提供していきますので、よろしくお願いいたします。



©少年写真新聞社2026

〈学校給食における使用食材について〉

学校給食では可能な限り安全な食材を確保できるよう心がけて給食運営を実施しております。主な食材の産地および情報をお知らせいたします。

牛乳について

東京都教育委員会から指定された牛乳業者より購入しています。
大二中の牛乳業者は、協同乳業(株)です。東京工場において成分調整しているものです。
また、給食後に牛乳パックを開いて洗う作業を生徒たちに協力して行ってまいります。

米について

令和7年産 青森県産まっしぐら 等の使用を予定しています。

パン・麺について

公益財団法人東京都学校給食会により指定された製造業者から購入しています。
原材料や副材料の使用が明確で、不必要な添加物（保存料など）が使われていないものを購入しています。

野菜・果物・肉・魚・豆腐・調味料などの食材は、学校で売買契約した信頼の
おける地域の業者さんに納入していただいています。

〔 3月に使用した食材の生産地（一部を抜粋） 〕

米：青森県産まっしぐら・岩手県産ひとめぼれ・魚沼産コシヒカリ

デコポン：愛媛県 小松菜：東京都 たまねぎ：北海道 人参：千葉県

鶏卵：青森県 鶏肉：岩手県 豚肉：群馬県・千葉県