

給食だより

令和4年度
4月号
北区立田端中学校

❀ご入学・ご進級おめでとうございます❀

新しい学年での学校生活がスタートしました。みなさんが楽しく元気に毎日をすごせるように、今年度も安心・安全でおいしい給食を提供していきます。給食へのご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。



学校給食について

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供することで健康増進、体位向上を図っています。また、食事の準備から片付けまでの活動を通して望ましい食習慣や食に関する実践力を身に付けることを目的とし、教育の一環として実施しています。

学校給食の栄養について

学校給食では、1日に必要な栄養素のおよそ1/3がとれるようになっています。また、成長期に特に必要なカルシウムやビタミン類は、1日の必要量の1/2が摂取できるように設定されています。

【北区における生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準】

エネルギー	たんばく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
830 kcal	摂取エネルギーの13~20%	摂取エネルギーの20~30%	2.5g未満	450 mg	4mg	300 μgRAE	0.50 mg	0.60 mg	30 mg	6.5g以上



衛生管理について

給食従事者の健康観察、冷蔵庫・冷凍庫の温度、使用水の塩素濃度などについて毎日点検を行っています。また、調理作業における衛生管理を徹底し、手指洗浄や殺菌、加熱状況の確認をしています。

給食開始30分前には異常がない事を確認する為に検食をし、記録します。検食は主に校長先生が行っています。みなさんが安心して給食が食べられるように万全を期しています。

調理業務について

給食調理業務は、昨年度に引き続き、株式会社 NEC ライベックスに委託しています。調理員6名で、安心・安全な給食提供に尽力していきます。

新型コロナウイルス感染症対策について

昨年度に引き続き、新型コロナウイルス感染症への対策を行いながら給食時間をすごします。給食時間の前後には、必ず手洗いを丁寧に行い、準備・片付けのときには距離をとって並びましょう。大声での会話は控え、机は班にせず前向きで食事します。

マスクは「いただきます」のあいさつをしてから外し、食事が終わったらすみやかにマスクを着けるようにしましょう。



保護者の方へ

アレルギー対応について

北区では対象食品の除去で対応しています。医師が記入した「学校生活管理指導表」を提出いただき、保護者の方と面談を行って対応を確認した上で、正式に除去を開始します。除去対象となる食品は、アレルギー対応表を毎月発行し、保護者の方と本人に確認していただきます。



アレルギー等で学校での対応が必要な場合は、担任の先生にお申し出ください。

給食費について

給食費：年額 62,510円

引き落とし日：5月~1月の毎月5日（再引き落とし日20日）※5月は2ヶ月分です。

◆転出する場合◆

年度当初から転出までの給食提供回数分を徴収しますので、早めに担任へお申し出ください。

◆長期欠席の場合◆

土日を除く連続5日以上休む場合、担任へ給食停止をお申し出ください。申出日の翌日から起算して4日目以降（土日休日を除く）から返金します。

◆出席停止や学年・学級閉鎖による臨時休業の場合◆

休業を決定した翌日から起算して4日目以降（土日休日を除く）から返金します。
※学校行事により給食を提供しない分は、返金はありません。



給食当番の白衣について

給食当番は、週の最終日に白衣をご家庭に持ち帰りますので、洗濯・アイロンがけをお願いいたします。また、白衣のほつれや、ボタン・ゴムの緩みがありましたら、担任にお知らせいただくか、修理していただけますと大変助かります。子供たちが通年使うものですので、大事に扱うようにご家庭でもお話しください。

