



給食だより 4月号

令和6年4月8日

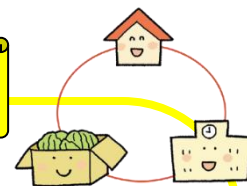
北区立稲付中学校

校長 名取 秀康

栄養士 大堀亜希子

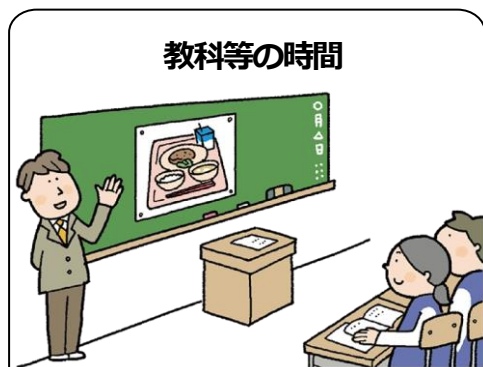
ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期が始まりました。食育は生きる上での基本で、地域、徳育、体育の基礎となるべきものとされています。学校においては、学校給食や食に関する指導を通して子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識を身につけられるようにすすめていきます。

4月の給食目標 学校給食を理解しよう！



学校における 食に関する指導の内容

食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して行われます。



教科等の時間

各教科や外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動、自立活動は、食に関する指導と関連づけることができます。関連づけることで、食育の充実や教科等のよりよい目標達成につながります。



給食の時間

学校給食は、児童生徒の健康の維持・増進、体力の向上を図り、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけるために重要な教材です。また、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



個別的な相談

食物アレルギーを有する生徒など、全体での指導では解決できない健康に関する個性の高い課題について改善を促すために相談を行っています。

☆栄養面

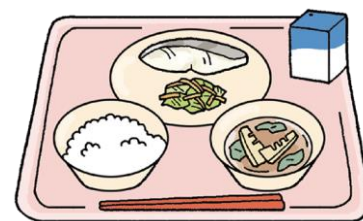
- 給食の栄養量は、中学生1日分の1/3が摂取できるようにしています。家庭で不足しがちな鉄分、カルシウム、食物繊維はそれ以上とれるように考えて献立を立てています。
- 塩分は控えめにしています。出汁をしっかり効かせて、薄味でもおいしくなるようにしています。
- 旬の食材を積極的に使います。新鮮でおいしい旬の食材は、栄養価が高く、味も良いので調味料が少なく済みます。

☆安全・衛生面

- できるだけ国産品を使い、東京都産の地場産物の使用も推進しています。
- 遺伝子組み換え食品の使用は避けます。遺伝子組み換えでない証明書の提示を受けています。
- 食品添加物の使われていない、安全性の高い食材を選びます。
- 果物を除き、全ての食材を加熱します。85℃以上の温度で1分以上の加熱をします。

☆食文化

- 旬の食材を使った和食や季節の行事食、日本各地の郷土料理を提供しています。
- 国際理解の観点から、世界各国の料理を積極的に取り入れています。



今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります！

栄養士：大堀 おおほり 亜希子 あきこ

給食調理：一富士フードサービス株式会社 9名

学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。どうぞよろしくお願いいたします。

