

# 4月 給食だより

令和7年4月7日 北区立赤羽岩淵中学校

4月の給食目標

「学校給食を理解しよう」

ご入学、ご進級、おめでとうございます。中学生は心も体も大きく成長する時期です。健全な成長に大切なことが毎日の「食事」です。しっかり食べて元気に過ごしましょう。

給食室の調理業務委託業者は、昨年度に引き続き「フジ産業株式会社」です。給食室一同、協力しあって、安心・安全で体にやさしい給食を届けられるように心がけます。

本校の給食は、以下の項目に留意して、栄養士が献立を立てます。委託業者の調理員が、毎日学校の調理室で調理します。学校給食へのご理解・ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

1. 文部科学省が定める学校給食摂取基準※に基づいて献立を作成しています。
2. 成長期に必要なカルシウムの補給のため、牛乳は毎日提供しています。
3. 不足しがちな魚介類・海藻類・きのこ類・豆製品・野菜類を積極的に取り入れるようにしています。
4. できるだけ国産の食材を使用しています。
5. だしは削り節や昆布、スープは鶏ガラや豚骨を使用します。化学調味料は使用していません。
6. 給食室で当日手作りすることを基本とし、加工済食品は使用しないようにしています。
7. 旬の食材や行事食などにより季節感を出し、食体験が豊かになるようにしています。
8. 食中毒防止や食品衛生、感染症対策に配慮しています。

※ 文部科学省が定める学校給食摂取基準について

現在の基準は、「七訂食品成分表」に基づいた数値となっています。給食の献立の栄養価は2022年に発表された「八訂食品成分表」で算出しています。七訂から八訂になる際、エネルギー算出方法の変更があったため、七訂で算出したエネルギー値よりも8%程度低く算出されます。国の基準値の改定が5年ごとのため、新しい基準が出ておりません。

そのため、エネルギー量が低く見えますが、七訂の食品成分表で換算すると、エネルギー量は充足しています。

## 給食時間の過ごし方について

〈今までと変わらない点〉

- 学校給食法に則り、**給食当番の生徒の「健康チェック」**を行います。少しでも体調が悪い人は、当番をお休みします。
- 給食当番生徒は、きちんと身支度を整え、**マスクを着用**し、給食の配膳を行います。
- 全員がしっかりと石けんで手洗いをします。  
★ハンカチを忘れず持ってきましょう。

〈今までと変わる点〉

- 今までは、給食当番が配膳室まで給食を取りに行っていたですが、今年度からは調理員さんが教室横へ給食ワゴンを運ぶことになりました。給食当番は速やかに身支度を整えて、教室の中へワゴンを運び、給食準備をしてください。

## 保護者の方へお知らせとお願い

◎給食費

令和5年度より、給食費は無償化となりました。給食を停止する方、通年を通してお弁当を持参する方、通級等で給食を辞退する方は、担任を通してご連絡ください。

お弁当を持参する場合は、持参回数に応じて、給食費相当の補助が出ます。手続きが必要になりますので、お申し出ください。

◎給食当番の白衣

給食当番は週の終わりに白衣セットを持ち帰ります。洗濯・アイロンをして週明けに忘れず持たせてください。ボタンがとれていたり、ほつれていたりした際は、直していただくと助かります。

**給食当番用に、カバンの中に常にマスクをご準備ください（貸し出し用のマスクがなくなってしまう、困っています）。**

## ☆ 守ってほしい給食のマナー ☆

1. 給食前にはしっかり手を洗いましょう。
2. 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をしましょう。
3. 好き嫌い、まずは一口食べてみましょう。
4. 白衣・マスク・帽子をきちんと身に付けましょう。
5. 食器は大切に扱ってきましょう。

