

# 4月 給食だより

令和8年4月6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、郷土料理や外国の料理を取り入れ、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

- 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。髪の長い生徒は、髪の毛を結んでください。
- 4時間目が終了したら、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。衛生上、給食の準備は給食当番が行います。
- 全員がしっかりと石けんで手洗いします。  
★ハンカチを忘れず持ってきてきましょう。

## 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、年間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、担任を通じてご連絡ください。

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、お知らせください。

**給食当番用に、カバンの中に常に10枚程度、マスクをご準備ください。**

## ☆ 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。

