

4月 給食だより

令和6年4月9日
江戸川区立西葛西中学校
校長 川崎 純一
栄養士 渡邊 美千代

ご入学・ご進級おめでとうございます



うららかな春の日差しのもと、新入生を迎え、新年度が始まりました。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう給食室一丸となって取り組んでまいります。

学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

主菜 魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

牛乳 骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

主食 ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品

副菜・汁物 野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物

食物アレルギーへの対応について



食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「アレルギー対応食」の提供や、「詳細献立表」の配布を行っています。

対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。希望される方は、学級担任または栄養士までお問い合わせください。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



今年度も引き続き馬淵商事さんがおいしい給食を作ります！

皆さんが安心して給食を食べられるように、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。

1年間よろしくお願い致します。

シフト制で11名の調理師さんが勤務します。



給食費について

今年度も給食費は、保護者の負担はありません、区が負担します。

ご家庭へのお願い

- * 給食時のランチョンマットを持ってきてください (ランチョンマットの大きさは60×50 cm位のもの)
- * 給食当番はマスクをご家庭よりお持ちください。