

# 4月 給食だより

令和6年 4月8日(月)  
江戸川区立二之江中学校  
校長 茅原 直樹  
栄養士 鈴木 亜実  
桜井 里菜

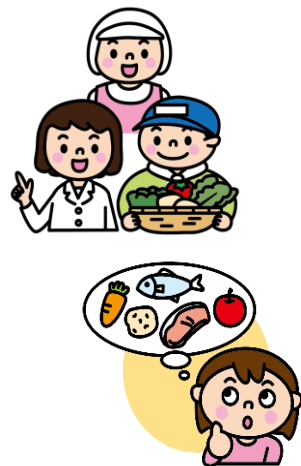
うらかな春の日差しのもと、新入生を迎え、新年度が始まりました。御入学・御進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。生徒の皆さんは、夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校しましょう。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう取り組んでまいります。学校給食への御理解・御協力のほど、よろしくお願い致します。

## 「学校給食」は **生きた教材** です!

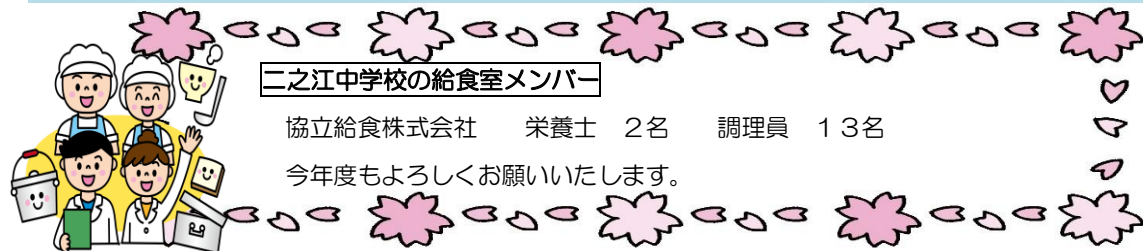
学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。

### ● 学校給食の目標 (「学校給食法」第2条より)

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



二之江中学校の給食は、江戸川区で定められた栄養価基準をもとに、米飯給食を中心とした和食献立の他、食育の一環として日本の行事や郷土料理、世界の料理を取り入れています。また、健康増進のためかつおぶしなどでだしをとることで減塩に取り組むだけでなく、カレーやコロッケなども1つ1つ丁寧に手作りすることを大切にしています。



#### 二之江中学校の給食室メンバー

協立給食株式会社 栄養士 2名 調理員 13名  
今年度もよろしくお願いいたします。

## 給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう



### 🔍 保護者の方へ

#### 【白衣・マスクについて】

- 給食当番はマスクを着用して配膳を行いますので、御用意をお願いします。
- 給食白衣は、給食当番が週末に持ち帰り、洗濯をして次の当番に引き継ぎます。古くなったものは順次新しいものに取り替えていますが、ボタンなどが取れかかっている場合、繕いなどにもご協力ください。1年間、大切に使うように御指導ください。
- 給食白衣はクラスの子と共用しています。洗濯の際は、洗剤や柔軟剤等の香りへの配慮をお願いします。



#### 【食物アレルギーについて】

- 食物アレルギー対応には所定の様式の提出が必要です。医師の診断書をもとに、詳細を確認した上で対応を決定します。栄養士まで御連絡ください。

#### 【給食費について】

- 令和6年度も給食費無償化事業を実施します。新入生は「委任状」が必要となります。入学後、速やかに学校に提出していただきますようお願いいたします。「委任状」の提出がない場合、無償化の対象になりません。