

給食だより

令和8年4月 墨田区立本所中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

新学期になり、新しい学年での学校生活がスタートしました。
みなさんが一年間楽しく元気で過ごせるように、今年度も安心・安全でおいしい給食を提供していきますので、よろしくお願いします。



学校給食は **生きた教材** です

献立は成長期に必要な栄養をバランス良くとることができるよう考えています。

また、食と健康や地域の文化などに対する理解を深めるために、行事食など季節感のある献立や、郷土料理、世界の料理などを取り入れています。特に健康面を考慮し、素材の味を伝えることができるように工夫しています。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。 	2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。 	3 明るい社会性と協同の精神を養う。
4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。 	5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。 	6 伝統的な食文化を理解する。
7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。 		

☆小学校との違い☆

給食時間の開始が 20 分くらい遅くなります。
朝ご飯をしっかり食べて登校しましょう。
また、給食時間は 10 分くらい短くなります。
協力して素早く準備をしましょう。

食器が大きくなるため、重くなります。
雑に扱うと割れてしまいます。割れるとけがをする危険があります。
食器は丁寧に扱しましょう。



給食の量が多くなります。
体も成長し、中学生に必要な量です。
中学生になると部活動もあります。
しっかり食べましょう。



味付けが、大人の味になります。
いろいろな香辛料を使い、カレーなどは少し辛くなります。



☆苦手なものでも一口食べる努力をしよう☆

味覚は成長とともに変わります。小学生の頃は食べられなかったものも中学生になり、食べられるようになっていくかもしれません。苦手なものでもまったく食べないのではなく、一口食べてみましょう。食べられることが自信にもつながります。

☆感謝の気持ちをもって食事をしよう☆

感謝の気持ちを表すのは言葉だけでなく、『しっかり食べる』ことや、『きれいな片付け』などの態度で示すことも大切です。きれいな片付けは、その後の調理員さんの洗う時間の短縮にもつながります。
言葉と態度で伝えることができるようにしましょう！



食物アレルギーについて

食物アレルギーの生徒を対象に、食物アレルギー除去食を提供しています。対応が必要な方は、学級担任を通して、栄養士までお知らせください。

※食物アレルギー除去食の提供には各種書類提出が必要です。



- ◆ピンクのトレーは食物アレルギー除去食です。
- ◇見た目だけでは分からないものもあります。
- ◆触っただけでも反応してしまう場合があります。
- ◇症状がでたらすぐに周りの先生に報告しましょう。

資料提供：墨田区立中学校栄養士会