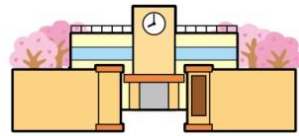


給食だより

令和5年4月

墨田区立錦糸中学校
校長 和田浩二
栄養士 熊谷 文

ご入学・ご進級おめでとうございます



新年度が始まり、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1年間楽しく元気に過ごせるように、今年度も安全・安心でおいしい給食を提供していきますので、よろしくお願いいたします。

学校給食は、成長期に必要な栄養素をバランスよくとることができるように考えられています。季節の食材を使った行事食や郷土食、世界の料理を提供し、セレクト給食などの企画を取り入れた食育を行っています。しっかり食べて勉強に部活に元気に取り組んでいきましょう。

心と体に良い食べ方を給食で身に付けよう

給食は、学校教育活動の一環として実施されています。生きる力を育む食育の観点から学校給食には次の7つの目標が定められています。毎日の給食を通して、心と体に良い食べ方を身に付けてきましょう。



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>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。</p>	<p>5 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		

中学校の給食 ~小学校との違いは?~



給食時間

10分程度短くなるので準備から片付けまで協力して行いましょう。



給食開始時間

50分授業になるので、4時間目の終了が20分ぐらい遅くなります。朝ごはんをしっかり食べて登校しましょう。

給食の量

体が大きくなる分、給食の量も多くなります。成長期の中学生に必要な量です。残さないで食べましょう。

味付け

いろいろな香辛料を使うようになります。カレーや麻婆豆腐などは少し辛くなります。

食器

給食の量が多くなるため、使用する食器も大きくなります。食器が重いので気を付けて扱きましょう。

食物アレルギーについて

食物アレルギーについて気になることがありましたら、学級担任を通してご相談ください。

- ◆ピンク色のトレーは食物アレルギー対応の給食です。
- ◇見た目だけでは普通の給食との違いが分からない除去食もあります。
- ◆汁が飛び、触っただけでも反応してしまう人がいます。
- ◇自分のクラスの食物アレルギー体質の人を把握しましょう。
- ◆事故が起きないように、配膳・下膳を静かに行いましょう。



食物アレルギー除去食