令和4年4年6日 港区立高陵中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度は、約300食の給食を調理員7名で作ります。 給食が学校生活の楽しみの1つになるように、安全・安心・おいしい給食作りに努めます。 1年間、どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食について。

学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。 成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれ た食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけ させるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食 の目標

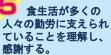
※「学校給食法」第2条より 抜粋•要約

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。

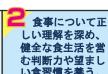








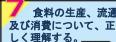












明るい社会性と

協同の精神を養う



衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」 に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康 チェックをし、 身だしなみを 整えて います。



※食材に異物混入が ないかも確認します。 生で食べるミニトマト すべて加熱 します。

※加熱した食品は、 中心温度を測定します



栄養管理と献立作成



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校 給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシ ウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基 準値が定められています。

さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理、教 科に関連した料理、味比ベメニューなど、バラエティーに富んだ献立を実施

します。







ひなまつりの行事食





★商店街連携事業のお知らせ★

港区の商店街の飲食店のメニューを、港区の小中学校の給食で提供し、商店街の魅力を児童・ 生徒に伝え、地域振興につなげていくことを目的とした港区の事業です。

昨年度は2月に、三田駅近くのレストラン「びのぐらーちぇ」とのコラボメニューを提供しました。

4月22日(金)商店街コラボメニュー!

飲食店:La Goccia Tokyo (ラ ゴッチャトウキョウ)

住所:港区白金台4-8-10

商店会(街):プラチナヒルズ商栄会

料理名:ラゴッチャトウキョウのボロネーゼ・アンチョビサラダ

令和元年度港区議会議長賞



レストランのメニューを再現すべく、ボロネーゼは、ひき肉ではなく、和牛すね肉を使用します。牛 すね肉のもつゼラチン質で、しっとりとしたソースを味わってほしい、というレストランのこだわりで す。玉ねぎ、にんじん、セロリをカレールウのような濃い色になるまでじっくり炒め、ポルチー二茸、 赤ワインを入れてさらに煮込んで作ります。お楽しみに!

あとがき

・高陵中4年目となりました、栄養士 加藤です。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

さて、春の味覚といえば、何を思い浮かべますか。筍、菜の花、新玉ねぎ、いちご、ふきのとうなどがあります ね。私にとって、春の味覚と言えば筍です。子どものころは、毎年筍掘りに行き、大鍋で次から次へと一晩か けて茹で、煮物だけではなく、カレーや味噌汁など、様々な料理で食べていました。4月の給食には、筍はも ちろん、東京都小平市で生産された、東京うどを使った料理も出ます。春野菜のパワーで元気に新学 期をスタートできますように!(栄養士 加藤)

・昨年度の2年生は本当にすごかったです。こんなに食べる学年は今まで見たことがありません。なんと、2年 |組と2年2組は、年間残菜率が0%でした。今年度の給食にむけてパワーをもらいました。(調理師 中島)