

4月 給食だより

令和4年4月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

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p> <p>健康!</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勤労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>

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。

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p> <p>※食材に異物混入がないかも確認します。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p>
-----------------------------------	--	---	--------------------------------------

栄養管理と献立作成

栄養



栄養士が献立作成しています



「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、味比べメニューなど、バラエティーに富んだ献立を実施します。

メキシコ料理



愛知県の郷土料理



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「びのぐらーちえ」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!

令和元年度港区議会議長賞

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): プラチナヒルズ商業会
料理名: ラゴッチャトウキョウのポロネーゼ・アンチョビサラダ



レストランのメニューを再現すべく、ポロネーゼは、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、ポルチーニ茸、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。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1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)