

4月給食たより

令和5年4月7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

春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願致します。

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



- | | | | |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|
| <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 食生活が多くなるとともに、人々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> | <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> |
| <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> | |

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、家庭での食事では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。

最初の給食
4月10日(月)
スタート!



高陵中の給食

毎食約300食の給食を調理員7名で作ります。朝7時30分頃から、手作りを基本に心をこめて作ります。



ひなまつりの行事食



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>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>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> |
|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|