

給食だより

葉桜の緑がさわやかな中、新しい年度がスタートしました。
お子様の御入学・御進級おめでとうございます。
学校給食では「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員は細かい衛生管理のルールを守って日々調理作業をしています。
南部調理場では、安心安全でみなさんが楽しみになるような美味しい給食を提供するよう努めていきます。どうぞよろしくお願い致します。

令和6年4月9日発行
長岡第三中学校

4月 給食開始日
2年生3年生 11日(木)
1年生 12日(金)
個人懇談期間も給食あります。

長三中の給食内容について

南部共同調理場(長八小 敷地内)で 長三中約650食と長八小約600食、合わせて1250食の給食を作ります。給食調理・配送洗浄は、日本ゼネラルフード株式会社に委託しています。
週5日の完全給食を実施します。うち米飯給食が週4日(月・水・木・金)パン給食が週1日(火)です。
調理の工程上、小学校と中学校の献立が異なることがあります。

「主食」

米飯は、白ごはんの他、季節に合わせた炊き込みご飯や混ぜご飯があります。
クラスごとにガス炊飯器で炊きます。パンは週1回です。



「副食」2～4品

煮物・汁物・炒めもの・焼き物・揚げ物・蒸し物・和え物などの料理を主食に組み合わせています。だしは料理に応じて、削り節、煮干し、昆布を使い分けます。

「牛乳」1本200ml

牛乳の業者から学校へ直接納入されます。

食器は 長岡京市のオリジナル

使用している食器は、長岡京市の特注品の強化磁器です。
食器には、市の花「キリシマツツジ」や、市の木「モミジ」がプリントされています。

準備時間短縮の工夫

1クラス1台のコンテナ

南部共同調理場で作られた給食は、クラスごとのコンテナに収納してトラックで長三中まで運ばれます。



温かいものは温かく

冷たいものは冷たく

中学校の給食は配送します。
温かいものが冷めないように、冷たいものは冷えたままの状態が保たれるように、中学校では、保温保冷機能付きの二重食缶を使用します。

保護者の皆様へ お願いとお知らせ

☆ 給食費について

中学校では、給食費の取り扱いは市で行います。(公会計)
給食費は1食378円です。1ヶ月6580円を月末に徴収します。
4月3月を除く10ヶ月徴収し、2月は調整月のため金額が異なります。
振替日は月1回、月末です。

今年度の給食費は5月末から徴収いたします。
口座の確認をよろしくお願いします。



☆ 長期欠席による返金について

病気などで連続して4回以上(土日祝を除く)欠席をする場合は、学校まで連絡してください。連絡を受けた日の翌日から数えて4回目(土日祝を除く)以降の給食費を返金します。

返金については年度末にまとめて返金(還付)させていただきます。

☆ 給食エプロンの洗濯

長三中では、12名～14名の生徒が配付係と配膳係に分かれて給食当番を行います。そのため、2週連続で給食当番をすることもあります。週末にはエプロン・帽子・袋を持ち帰ります。洗濯をして、必ず月曜日に持たせてください。エプロン忘れは、当番活動に影響しますので、忘れないようお願いします。



(ほころびなどがありましたら、お手数をおかけしますが、つくろいなどもお願いします。)

☆ マスクの着用について

本校では給食開始当初より、衛生上の観点からつばなどの飛沫を防ぐために給食当番のマスクの着用を徹底しています。

