



4月給食だより

令和8年4月
大山崎町立大山崎中学校

入学・進級おめでとうございます。今年度も、給食だよりを通じて学校給食や食・栄養に関する情報を発信していきます。どうぞよろしくお願いいたします。

新しい環境に慣れるまでは体も心も疲れやすい時期ですが、しっかり食べて力を蓄えることが大切です。毎日の「おいしい!」が、みなさんの学校生活を明るく元気にしてくれますように。

給食が始まります~す!



基本的に小学校の給食と同じ献立を、中学生に必要な量や内容に変更してあります。

<牛乳> 1本200ml

牛乳の業者から学校へ直接納入されます。

<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。手作りにこだわり、調味料の選定にも配慮しています。

<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、火曜日です。

4月給食開始日 14日(火)

大山崎中学校の給食は、校内の給食室で調理した給食を提供する「自校式給食」です。徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めながら調理します。給食調理業務は、ハーベストネクスト(株)に委託しています。

栄養教諭 樋口 一絵
調理責任者 後藤 晴美 他 10名

安心・安全でおいしい給食作りに努めます。よろしくお願いいたします。



学校給食の目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食当番の決まりを守ろう

小学校と比べ、中学校の給食時間は短いです。決まりを守り、素早く準備をして食べる時間を十分に確保しましょう。

<p>トイレは身じたくを整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、手や指にけがをしている人は、先生に相談する。</p>
<p>清潔な給食着を身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまおう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口をおおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは協力して運ぶ。</p>	<p>食缶や食器がこなどを床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら... 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて具を均等に盛り付ける。</p>