

4月給食たより

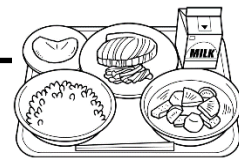
令和8年度 4月号
砧の学び舎
世田谷区立砧中学校
校長 木内 苗津子

令和8年度のはじまりです！

進級した2・3年生たちと、新たに入學した1年生を迎えて、いよいよ令和8年度がはじまります！本年度も、安全でおいしい給食を目指して、調理員さんたちといっしょにがんばってまいります！

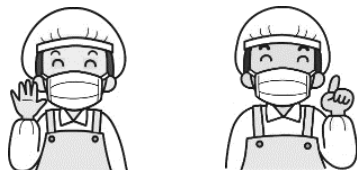
学校給食は生徒にとって「楽しみ」となるだけでなく、将来、生徒たちが食べる物をバランスよく選び、自分で食生活をコントロールできるようにする、といった目的があります。食事の基本的なマナーをはじめ、クラスのみんなと一緒に「準備・配膳・食事・片付け」を実際に行い、栄養を考えながらバランスよく食べるといったことを給食で経験しながら学んでいきます。

この1年間、生徒たちが楽しく学べるように、季節感、地場野菜、和・洋・中などの様々な調理法を使ったメニューなどに配慮していきます。そして、魅力あふれる砧中学校の給食がいつまでも続くように、努めてまいります。給食室一同 よろしく願いいたします！



本年度も、砧中学校の給食調理は、
「株式会社 藤江」さんが担当することになりました。

よろしくお願いします。



ホームページで毎日「給食の紹介」をしています！



☆2月18日(火)の給食



【産地】
米(つや輝):山形 人参:じゃが芋:鹿児島 小ぼろ:青森 糸こんにゃく:群馬 白

本日のメニュー、使用食材の産地情報を公開しています。また、それ以外の情報についても、できる範囲で掲載していければと思っています。

給食も料理であり、作り手側の熱意が毎日込められていることを知っていただき、ご家庭の話題でも給食について取り上げてもらえるとうれしいです！生徒からの感想や意見は、献立作りにおいても大変役立ちますので、なにかあれば栄養士にまでお声がけください！