

# 4月 給食だより

No.1

令和8年4月6日

世田谷区立北沢中学校

栄養士 田島 昌子

ご入学・ご進級おめでとうございます。新たな1年が始まりました。今年度も生徒の皆さんに安心・安全な給食を提供できるよう努めていきます。また、給食だよりでは学校給食や食・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。

栄養士は日々、給食の献立作成や物資の購入、給食室の衛生管理、給食時間の巡回、栄養に関する指導などを行ってまいります。給食のことや食に関する事で質問や意見がありましたら、いつでも声をかけてください。

## 学校給食のねらい

学校給食は、成長期の子どもたちが健康な身体をつくるために必要な栄養価や食品のバランスを満たすことはもちろんのこと、単なる栄養補給のための食事という意味だけでなく、給食の時間も学びの時間と捉えた「生きた教材」としての役割も兼ねています。

### 望ましい食習慣の定着

- ・集団生活の中で友達と一緒に給食を食べることで、食べることの楽しさやマナーを身に付ける。
- ・苦手なものが出て挑戦して食べ続けることで、好き嫌いを克服する。
- ・給食を支える自然や生命の恩恵、給食運営に携わる人々への感謝の心を育む。

### 豊かな食経験の形成

- ・化学調味料は使わず、和食本来の出汁や素材の味わいを生かした給食を提供することで味覚を鍛える。
- ・旬の野菜、果物、魚を使ったメニューを取り入れることで日本の四季を感じる。
- ・行事食や郷土食などの食文化をふまえた給食を体験する。

### 給食室の紹介

栄養士 田島 昌子

調理業務委託業者 株式会社東洋食品

田中さん(チーフ)、木村さん(サブチーフ)

山本さん、高橋さん、依田さん、板橋さん、

徳田さん、石山さん、養島さん、井上さん、

浦島さん、江波戸さん、諏訪内さん、篠原さん

生徒の皆さんに安全でおいしい給食を提供できるよう、栄養士・調理員ともに協力をし、衛生面に十分に配慮して給食を作ります。よろしくをお願いします。



### 保護者の皆さまへお願い

- \* 給食当番の生徒は、週末にエプロン・三角巾を持ち帰ります。ご家庭で洗濯をして、週明けに忘れずに持たせてください。
- \* お子様が新たに食物アレルギーを発症した場合は、速やかに学校にご連絡ください。医療機関に持参していただく書類をお渡しします。また、食物アレルギーに関して心配事がありましたらご相談ください。