

給食だより 4月

令和6年4月8日
文京区立第九中学校
校長 窪 宏孝

うらかな春の日差しのもと、新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

文京区の学校給食

1. 文京区の学校給食摂取基準を満たすよう、文京区の商品構成に基づいて献立を作成しています。
2. 献立はご飯、パン、麺を組み合わせ、変化のある楽しい給食になるようにしています。
3. 成長期に必要なカルシウムの補給のため、牛乳は毎日提供しています。
4. 魚介類・海そう類・きのこ類・豆製品・野菜類を積極的に取り入れるようにしています。
5. 野菜や果物はできるだけ国産のものを使用するようにしています。また、遺伝子組換え表示のある食品は使用していません。
6. だしは削り節、昆布、スープはとりがら、豚骨を使用しています。化学調味料は使用していません。
7. 給食室で手づくりすることを基本とし、加工食品は使用しないようにしています。
8. 旬の食材や行事食などにより季節感を出し、食体験が豊かになるようにしています。
9. 食中毒防止や衛生に配慮しています。

文京区の学校給食摂取基準

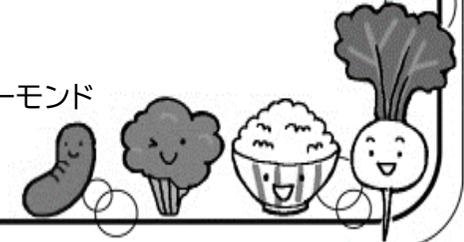
	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
単位	Kcal	%	%	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
基準値	830	エネルギーの13~20%	エネルギーの20~30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上

生徒(12歳~14歳)の場合

食物アレルギーについて

本校の給食では、下記の食材を使用する可能性があります。食物アレルギーがあり、給食においてアレルギー対応を希望される場合は、面談を行いますので、早急にご連絡をお願いします。

*えび *たこ *栗 *ごま *アーモンド
*カカオ(ココア、チョコ等含む) 等



白衣の洗濯をお願いします

給食当番は、週末に使用した白衣を持ち帰ります。お手数ですが、家庭で洗濯をし、アイロンをかけて週明けに持たせてください。ボタンがとれている場合は、つけ直していただくと助かります。衛生的な配膳のため、ご協力をよろしくお願いします。

※5月から、献立表と給食だよりは Home&School での配信となり、紙での配布は行わない予定です。Home&School の登録をお願いします。