



給食だより



平成30年4月 志木第二中学校

新年度のスタート

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も安心・安全でおいしい給食づくりを心がけ、調理員とともに頑張っ



学校給食について

学校給食は様々な目的・目標のもと、運営されています。体の発達を支援することはもちろん、料理の歴史や食材について学ぶこともできます。また、生徒たちにとって一食に必要な食事量を知ることができる生きた教科書でもあります。目で見て、体で感じ日々の給食を味わって

【給食室メンバー紹介】

昨年度までに引き続き、調理委託業務はシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社です。メンバーは調理員さん7名、栄養士1名です。

安全でおいしく、みなさんに楽しみにしていただける給食を目指して頑張ります。よろしくお願



【献立】

- 1.学校給食の摂取基準を考慮するだけでなく、季節の食材、県内産農産物の使用を心がけ、衛生管理に配慮した献立を作成しています。
- 2.手作りを基本とし、加工品はなるべく使用せず、ハンバーグやグラタンなども素材から調理しています。だしやスープ類もかつお節、煮干し、鶏ガラなどでとっています。
- 3.郷土料理や世界の料理の紹介、セレクト給食などを実施して、食事としての変化と楽しさを味わってもらえるよう工夫しています。

【衛生について】

給食室では、学校給食における衛生管理の基準に基づいて、丁寧な手洗いをはじめ、材料の検品、加熱調理したものの温度の確認など、衛生的な調理作業に努めております。近年は細菌性の食中毒より、ノロウィルスなどのウィルス性の食中毒が増えています。御家庭でも手洗いやうがいの習慣をつけるようお願いします。



【給食回数】

1学期64回 2学期73回 3学期48回
計185回です。年間実施予定数ですが、体育祭や校外学習などの行事で調整することがあります。



【給食費について】

平成30年度は1ヶ月4,700円です。月によって給食実施回数は異なりますが、1年間の平均で算出しております。

【白衣・帽子・マスクについて】

給食当番の人は週末に白衣を持ち帰り、ご家庭で洗濯・アイロンがけをして持たせていただくよう、お願いします。その際白衣のボタンや帽子のゴムなど、お気づきになりましたら縫って頂けると大変助かります。

ご協力よろしくお願いいたします。
マスクは各ご自宅からご持参頂きますようお願いいたします。



【食材について】

毎月はじめに献立表をお配りいたしますが、当日の食材料の都合により献立が変更になる場合があります。