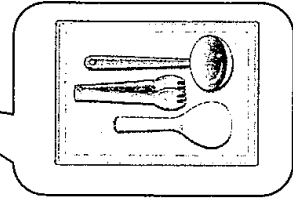
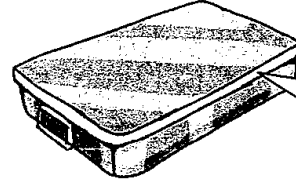


4月 給食だより

平成 29 年 4 月 7 日
 北区立王子桜中学校
 校長 富張 雄彦
 栄養士 飯田 理沙

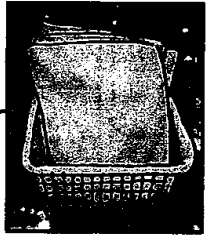
片付けルール

おたまやしちもじ、トング等は、
1番大きなバット に入れて片付けましょう。

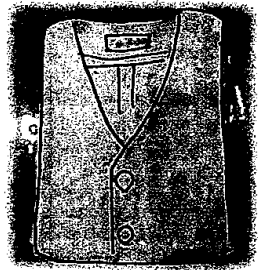
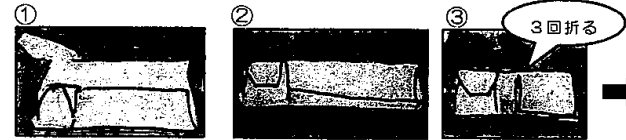


給食白衣について

- ・給食当番は白衣・帽子を必ず着用してください。
- ・白衣は白衣ボックスに片付けましょう。



- ・給食当番は週の終わりに、白衣セットを持ち帰り、洗濯・アイロンをして、持ってきてください。
- ★白衣のたたみ方は↓で統一してください。



- ・白衣や帽子、白衣袋のほつれ等は、お手数ですがご家庭で出来る範囲で補修していただくよう、よろしくお願いいたします。

★食物アレルギーについて

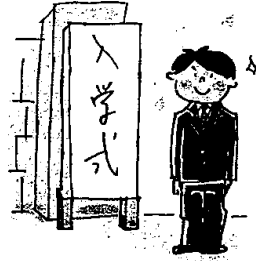
食物アレルギーについて、学校で管理する必要がある場合は、栄養士飯田までご連絡ください。
 ※給食におけるアレルギー対応について、北区の方針により、平成26年度から**除去食のみの対応**となっております。ご了承ください。

★給食費納入について

5月～2月の10回でお支払いいただきます。
 口座振替は毎月5日、引き落とし開始日は6月5日(月)です。

ご入学・ご進級おめでとうございます。

期待に胸をふくらませ、希望に満ちた新年度の始まりです。心も体も大きく成長するためには、健康が第一の条件です。その健康を保つために、最も重要なのが、毎日の食事です。王子桜中学校の学校給食では、次のような点をポイントとして献立を立てています。成長期にあるみなさんに、望ましい食習慣を身に付けて欲しいと願っています。



王桜の給食で力を入れていること

地産地消の食材

地産地消とは「地域で生産された食材をその地域で消費すること」つまり、東京都産の食材を食べることです。献立表の「献立名」左横に使用した地産地消食材を書いています。

安全でおいしい手作り給食

- ・良質で安全な食品を選定しています。
- ・だしは、カツオ節・煮干し・昆布・混合だしでとっています。

食文化の継承 (郷土料理・行事食)

各地域に伝わる料理「郷土料理」や、季節を感じる「行事食」を取り入れています。無形文化遺産に登録された「和食」文化を継承していきたいと考えています。

世界の料理 シリーズ

諸外国の食文化を知ってもらい、食経験を増やしてほしいと考えています。

生活習慣病予防に配慮

- ・脂肪、塩分、動物性たんぱく質を摂り過ぎないようにしています。
- ・魚料理を多くしています。(※魚は「心臓病」や「動脈硬化」予防に効果があると言われています。)

