

給食だより 4月号

目黒区立第十一中学校
校長 豊島 修二
栄養士 野宮真理子



今月の目標 給食の決まりを守ろう

- ・食事の前は手を洗おう！
- ・給食当番はエプロンを着けて準備しよう！
- ・みんなで協力して準備をしよう！



ご入学・ご進級おめでとうございます

春を迎え、新年度が始まりました。新入生の皆さんは、新たな希望に心弾ませていることでしょう。また2・3年生の皆さんには、昨年度末の急な給食中止・弁当持参ということがあり、保護者の皆さまにも大変ご迷惑をおかけいたしました。まだ不安定な部分もありますが、4月8日から給食を再開できる運びとなりました。本年度も、皆さんの体と心の成長のために、安全でおいしい給食作りに努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いします。

♪ 目黒十一中の給食 ♪

目黒十一中の給食室は、1階にあり、朝7時頃から給食作りが始まります。中の様子は見ることはできませんが、調理員さんは時計とにらめっこしながら、冷たいものは冷たく、温かいものは温かく提供できるように作業を進めています。心を込めて作った給食、食缶が空になって返ってくるとうれしいです。ぜひ残さず食べてください！

♪給食内容

- ☆ご飯・・・週3回ほど実施しています。千葉県産のお米を使用しています。
- ☆パン・・・週1回ほど実施しています。指定のパン工場で焼かれたパンが届きます。
トーストやサンドなど、手を加えます。
学校で手作りしたパンも登場します。
- ☆麺類・・・週1回ほど実施しています。
うどん・中華麺・スパゲティ等さまざまです。
- ☆牛乳・・・毎日つきます。成長期の中学生にとって牛乳は貴重なカルシウム源です。
*ときどきコーヒ牛乳やジョアが代わりにつくこともあります。
- ☆おかず・・・手作りの味を大切にしています。コロッケ・ハンバーグ・ルー等も手作りで。
だしやスープも、かつお節・昆布・鶏ガラ・豚骨からとります。
- ☆デザート・・・デザートも手作りで。ゼリー・ケーキ・白玉団子等が出ます。
果物は予算が許す限り、低農薬のものを使っています。

給食時間にクラスを回っていき
ますので、気軽に声をかけてく
ださい！ 栄養士より



行事食や特別給食も
登場します♪



行事食(節分)

お弁当給食



バイキング給食

♪衛生・安全面

食材の品質検査、食材の温度管理、加熱の確認など、衛生・安全面の徹底を図っています。
(加工品、食品添加物の含まれた食品、遺伝子組み換え食品は避けます。)

♪給食調理

給食調理業務は民間会社に委託されています。
今年度も「葉隠勇進株式会社」の皆さんが調理を担当します。

【メンバー】

チーフ：砂子弓枝 サブチーフ：中村秀美
パート：菊池、北洞、星野、佐藤

今年度もよろしくお願い
します！



保護者の皆様へ

①十一中では給食時に給食当番がエプロンと帽子を着用しています。衛生面の配慮から週に一度持ち帰りますので、当番になった際は洗濯をして、生徒が週明けに持ってくるようご協力をお願いいたします。

②2・3年生の皆様には、4月5日付で昨年度分の給食費の返金がされています。口座をご確認ください。

