

4月 給食だより

令和7年4月7日
目黒区立大鳥中学校
校長 金澤 誠
栄養士 上野麻衣子

春のうらかな陽気に包まれ、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。

給食室では今年度も成長期のみなさんの心身の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食作りに努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

大鳥中学校の給食

基本はすべて手作り!

1階の給食室で約590人分の給食を作っています。コロッケやハンバーグなども手作りです。カレーのルーも小麦粉とバターから作っています。調理済み食品は使いません。



食材について

毎朝、新鮮な食材を納入しています。生鮮野菜や果物・肉はすべて国産、その他の食材についてもなるべく国産のものを使用するように心がけています。また、着色料不使用のものを使っています。

安全な給食のために

月2回の細菌検査、毎日の健康チェック、水質検査、料理の温度管理など、衛生管理の徹底に努めています。

素材の味を大切にします

素材の味や食感を生かした調理を心がけています。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく出せるよう工夫します。

だしについて

料理に合わせてかつお節・昆布・鶏がら・豚骨でだしをとります。化学調味料を味付けに使用することはありません。

行事食・郷土料理・世界の料理など

旬の食材をたっぷり使った料理や行事食・郷土料理・世界の料理なども献立に登場します。給食を通して季節を感じたり、様々な文化に触れたりすることで食への興味・関心をもち、豊かな心を育ててほしいと考えています。他にも、リクエスト給食・セレクト給食などを実施する予定です。



☆給食室のご紹介☆

大鳥中学校の調理業務委託は、今年度も「^{はがくれ}葉隠^{ゆうしん}勇進株式会社」が行います。給食室一同、安全でおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。よろしくお願いいたします。

※献立作成・発注・栄養指導は、^{うわの}栄養士の上野が行います。

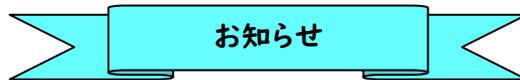


◎大鳥中のホームページで当日の給食を更新しています!

給食について、献立の紹介やその日の主な食材の産地等を掲載しています。「学校給食」のページをご覧ください。

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他
7月	始業式(ご進級おめでとうございます)					
8月	入学式(ご入学おめでとうございます)					
9月	赤飯		ささげ	精白米,もち米,黒ごま		塩,水
	鶏のから揚げ		鶏肉	てん粉,米ぬか油	にんにく,しょうが	しょうゆ,酒
	野菜のおかか和え	○	糸削り		小松菜,白菜,人参	しょうゆ,本みりん
	すまし汁		絹ごし豆腐,なると		人参,長ねぎ,三つ葉	水,出し昆布,かつお薄削り節,塩,うすくちしょうゆ
10月	豚丼		豚肉	精白米,米粒麦,米ぬか油,砂糖	玉ねぎ,グリーンピース	水,酒,しょうゆ,こしょう
	みそ汁	○	白みそ,赤みそ,わかめ	じゃがいも	キャベツ	水,かつお薄削り節
	果物				オレンジ	
11月	チキンカレーライス		鶏肉	精白米,米粒麦,米ぬか油,じゃがいも,バター,薄力粉	しょうが,にんにく,玉ねぎ,人参,セロリ,ホールトマト	水,豚骨,鶏がら,塩,カレー粉,チャツネ,トマトケチャップ,赤ワイン,ウスターソース,中濃ソース,しょうゆ,ガラムマサラ
	コーンサラダ	○		米ぬか油,砂糖	キャベツ,きゅうり,人参,ホールコーン	酢,塩,白ワイン
	果物				いちご	
14月	わかめご飯		わかめ	精白米,白ごま		水,酒
	ししゃものごま味噌かけ		ししゃも,白みそ	砂糖,てん粉,白ごま		酒,しょうゆ,本みりん,トマトケチャップ,水
	おひたし	○	糸削り		小松菜,もやし,人参	しょうゆ
	春野菜の炊き合わせ		鶏肉	こんにゃく,じゃがいも,砂糖	たけのこ水煮,人参,ふき,さやいんげん	水,かつお厚削り節,酒,しょうゆ,本みりん
15月	スパゲッティミートソース		豚ひき肉,大豆	スパゲッティ,オリーブ油	にんにく,しょうが,玉ねぎ,人参,セロリ,ホールトマト,パセリ	トマトケチャップ,中濃ソース,ナツメグ,赤ワイン,塩,こしょう
	ポテトのフレンチサラダ	○	ロースハム	じゃがいも,米ぬか油,砂糖	人参,きゅうり,キャベツ	塩,こしょう,酢
	果物				オレンジ	
16月	たけのご飯		油揚げ	精白米,もち米,砂糖	たけのこ	塩,しょうゆ,水,酒,うすくちしょうゆ,本みりん
	ぎせい豆腐あんかけ		絞豆腐,たまご	砂糖,米ぬか油,てん粉	人参,パセリ	しょうゆ,本みりん,塩,水,かつお薄削り節,酒
	ごま和え	○		砂糖,白ごま	キャベツ,にら,人参	しょうゆ
	果物				オレンジ	
17月	フィッシュサンド		メルルーサ	無塩丸パン,薄力粉,パン粉,米ぬか油	キャベツ	塩,こしょう,水,中濃ソース
	ひよこ豆と野菜のスープ	○	鶏肉,ベーコン,ひよこ豆	米ぬか油,じゃがいも	にんにく,玉ねぎ,人参,キャベツ,パセリ	水,鶏がら,塩,こしょう,白ワイン
	果物				オレンジ	
18月	麻婆丼		豚ひき肉,赤みそ,絹ごし豆腐	精白米,米粒麦,米ぬか油,砂糖,てん粉,ごま油	しょうが,にんにく,人参,長ねぎ,にら	水,しょうゆ,酒,トウバンジャン,塩
	ナムル	○		米ぬか油,ごま油,白ごま	人参,もやし,ほうれん草,キャベツ,にんにく	酢,しょうゆ,一味唐辛子
	果物				オレンジ	
21月	塩焼きそば		豚肉,いか	米ぬか油,蒸し中華麺,白ごま	にんにく,しょうが,玉ねぎ,人参,キャベツ,もやし,長ねぎ	塩,こしょう,しょうゆ
	大豆とじゃこのサラダ	○	大豆,ちりめんじゃこ	てん粉,米ぬか油,ごま油,砂糖,米ぬか油	キャベツ,きゅうり,人参,しょうが,長ねぎ	酢,しょうゆ
	牛乳寒天		粉寒天,牛乳	砂糖	みかん缶	水
22月	五目チャーハン		たまご,豚肉	精白米,米粒麦,米ぬか油,砂糖	人参,たけのこ水煮,長ねぎ	水,塩,しょうゆ,酒,こしょう,オイスターソース
	汁ビーフン	○	鶏肉	米ぬか油,ビーフン	しょうが,にんにく,人参,たけのこ水煮,もやし,長ねぎ	酒,水,鶏がら,塩,こしょう
	果物				オレンジ	
23月	ご飯			精白米		水
	キャベツメンチカツ		豚ひき肉	パン粉,薄力粉,米ぬか油	キャベツ,玉ねぎ	塩,こしょう,ナツメグ,水,中濃ソース
	大根サラダ	○		米ぬか油,ごま油,砂糖	大根,きゅうり,人参	酢,塩,しょうゆ
	みそ汁		木綿豆腐,油揚げ,白みそ,赤みそ,わかめ		長ねぎ	水,かつお薄削り節

2 4 木	ミルクパン		ミルクパン			
	ポテトグラタン	○	豚肉,ベーコン,牛乳,ピザチーズ	米ぬか油,バター,薄力粉,じゃがいも,マカロニ	玉ねぎ,人参,マッシュルーム水煮,ホールコーン,パセリ	塩,こしょう
	グリーンサラダ			米ぬか油,砂糖	キャベツ,きゅうり,スナップえんどう,にんにく	酢,塩,こしょう,しょうゆ
2 5 金	鶏そぼろご飯		鶏ひき肉	精白米,米粒麦,砂糖	しょうが,人参,たけのこ水煮,さやいんげん	水,塩,しょうゆ,酒,本みりん
	具だくさんみそ汁	○	油揚げ,白みそ,赤みそ	じゃがいも	玉ねぎ,人参,大根,キャベツ,小松菜	水,かつお薄削り節
	草団子		きな粉	白玉粉,砂糖	よもぎ	水,塩
2 8 月	レモントースト			食パン,砂糖,バター	レモン	
	春野菜のシチュー	○	鶏肉,ベーコン,牛乳	米ぬか油,じゃがいも,バター,薄力粉	玉ねぎ,人参,キャベツ,グリーンピース	水,豚骨,鶏がら,塩,こしょう
	カリカリパンのサラダ			砂糖,米ぬか油,食パン	キャベツ,きゅうり,人参,玉ねぎ	酢,塩,こしょう,しょうゆ
2 9 火	昭和の日					
3 0 水	ご飯			精白米		水
	さばの香味焼き	○	さば	ごま油	しょうが,にんにく,長ねぎ	酒,しょうゆ
	キャベツのごまドレッシングかけ			砂糖,米ぬか油,白ごま	キャベツ,きゅうり	酢,しょうゆ,塩
	かき玉汁		木綿豆腐,たまご	でん粉	玉ねぎ,長ねぎ,小松菜	水,かつお薄削り節,塩,しょうゆ



☆食物アレルギーへの対応について☆

本校では、「学校におけるアレルギー疾患への対応の手引」（令和3年6月改定）に基づき、除去食（アレルギーの原因となる食品を完全に排除した食事）対応を行っています。

年度の途中でも体調の変化などがあつた方は、速やかに担任または栄養士までお知らせください。医師による診断書類の提出後、学校と保護者・本人で面談をした上で対応開始となります。（年度途中からの対応は、医師診断書類提出時から面談終了まで、安全のため給食を一時停止させていただきます。医師の診断のない場合には対応できませんので、ご了承ください。）

食物アレルギー対応について、心配な点がございましたら栄養士までご相談ください。

☆給食当番のエプロン・帽子・マスクについて☆

給食当番はエプロン・帽子・マスクを着用します。週末にエプロン・帽子は持ち帰り、ご家庭にて洗濯とアイロンがけをお願いしております。また、柔軟剤等の使用にあたっては次に着用する方にご配慮いただくようお願いいたします。（香りの感じ方には個人差があり、柔軟剤等の香りで頭痛や吐き気がするという場合があります。使用される場合は、使用量の目安等も参考にご使用ください。）

併せて給食当番の際は、マスクの持参もお願いいたします。（マスクの配布は学校では行っておりません。）

☆給食費について☆

今年度も物価高騰の影響を受ける保護者の経済的負担を軽減するため、給食費の保護者負担をゼロとし、給食費を徴収いたしません。詳しくは、別途配布の「令和7年度学校標準給食費の改定及び区立小・中学校給食費の保護者負担ゼロについて」をご確認ください。

☆給食の停止について☆

欠席が5日以上になる場合（土日祝日を除く）は、「給食停止届」をご提出いただくとお申出日から3日後以降の給食を停止いたします。担任または栄養士までご連絡ください。急な給食再開や曜日・日付指定の給食提供には対応できませんので、ご了承ください。