

給食だより



令和 7 年 4 月 7 日

目黒区立目黒南中学校

春のうらかな陽気に包まれ、目黒南中学校が開校しました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

給食の時間は小学校の時より短く、準備の時間も含めて30分間です。クラス皆で協力して準備し、楽しい給食時間を過ごしてください。

目黒南中学校の給食

基本はすべて手作り!

1階の給食室で約470食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、小麦粉とバターで作っています。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

毎月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、様々な文化に触れて、食への興味・関心をもち、豊かな心を育ててほしいと思っています。他にも、クラスごとのリクエスト給食などを実施する予定です。



給食室のご紹介

目黒南中学校の調理業務委託は、^{はがくれゆうしん}「業隠勇進株式会社」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、栄養士の渡辺が行います。



お知らせとお願い

給食費について

令和7年度の給食費は1食409円です。目黒区では教育委員会において学校標準給食費を定めており、食材の価格上昇が続いていることを考慮し価格の改定を行います。

また、物価高騰の影響を受ける保護者の皆様の経済的負担を軽減するため、**令和7年4月分から令和8年3月分までの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4月上旬配布の「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」をご覧ください。

給食の停止について

年度途中に給食停止を希望される場合は、「給食停止届」の提出をお願いしています。担任または栄養士までご連絡ください。「お申し出日より停止期間が5日以上の場合（土日祝日を除く）」に「給食停止届」を提出いただき「お申し出日から3日後（土日祝日は除く）以降」の給食を停止します。また、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。

食物アレルギーへの対応について

目黒区では、アレルギーの原因食材を除いて作る「除去食」を提供しています。年度の途中でも、体調の変化などがあった方は、速やかに栄養士までお知らせください。医師による診断書類（学校生活管理指導表）の提出後、学校と保護者・本人で面談をした上で除去食の開始となります。（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・バンダナについて

給食当番を行う際は、学級で保管しているエプロン・バンダナを着用して配膳を行います。給食当番時にはマスクの持参と着用をお願いいたします。給食当番の生徒は週末にエプロンを持ち帰りますので、お手数ですがご家庭で洗濯とアイロンがけをし、翌週学級への返却をお願いいたします。

また、洗濯の際の香り付き製品（柔軟剤等）の使用に当たっては、次に着用するお子様にご配慮いただけますようお願いいたします。

ホームページについて

目黒南中学校のホームページで「今日の給食」を更新します。献立の紹介や給食調理の様子などを掲載予定です。「目黒南中日記」の「給食」ページをご覧ください。

今月の献立紹介

たけのご飯（4月23日）

たけのこは、目黒にゆかりのある食材の一つです。目黒では昭和の初め頃までたけのこをたくさん育てていました。江戸時代から、目黒不動前にあるいくつもの料亭が「名物筍飯」として、お客さんをたくさん集めていたそうです。給食では、新たけのこをたっぷり使ったたけのご飯を作ります。