



4月給食たより

目黒区立目黒南中学校

春のやわらかな日差しが心地よい季節となり、目黒南中学校は開校2年目を迎えました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月9日から今年度の給食が始まります。クラス全員で協力して準備し、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食分の給食を作ります。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り、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。

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ています。

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。化学調味料を味つ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、様々な文化に触れて、食への興味・関心をもってほしいと考えています。他にも、リクエスト給食なども実施する予定です。

給食室の紹介

目黒南中学校の給食調理業務委託は、「葉隠勇進株式会社」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。

献立作成・発注・栄養指導は、栄養士の渡邊が行います。



お知らせとお願い

★給食費について

令和8年度の給食費は1食468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した。

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8年4月分から令和9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。

★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(土日祝日を除く)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、医師によりアレルギーと診断されていて学校生活での対応を希望する方に対し、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つた方は、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の提出後、学校と保護者・本人で面談をした上で対応を開始します。

★給食当番のエプロン・三角巾について

給食当番を行う際は、学級で保管しているエプロン・三角巾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。ご家庭で洗濯とアイロンがけをし、翌週学級へ返却してください。洗濯時の香りつき製品(柔軟剤等)の使用は、次に着用するお子様への配慮をお願いします。

★学校ホームページについて

学校ホームページで「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。