

給食だより

令和7年4月9日 美園中学校 市川

4月の目標 衛生的な給食時間にしよう

ご入学・ご進級おめでとうございます。

新年度が始まりました。今年度も育ち盛りの子どもたちの心と身体を元気にできる安全・安心のおいしい給食を提供していきます。また、食事はご家庭の支えがとても大きなものとなります。保護者の皆様も忙しい毎日ですが、子どもたちの『食』がより豊かなものになるよう、共に頑張りましょう。

学校給食の目標は「学校給食法」という法律で定められています。

学校給食は、教育の一環として「特別活動」に位置付けられています。生徒と教職員が同じ教室で同じものを食べながら、食について学び、心の交流の場として大きな意義を持っています。



給食の持ち物

忘れないようにお願いします！

【給食当番は必ず着用】

○給食着○帽子○マスク

給食着と帽子と袋は当番の生徒が、家庭に持ち帰ります。洗って返却してください。戻ってこないと翌週の当番が困ってしまうのでご協力をお願いします。

翌週の給食当番を事前に確認し、マスクを必ず持参しましょう。

【健康な身体づくりにできれば持参しよう】

○歯ブラシ○コップ



美園中学校の給食の目標

生涯わたくし「食」を楽しむ豊かな心と、自分の健康を守ることができる「生きる力」を育てる



給食は食べてお腹が満たされることだけが目的ではありません。食事を大切な人と楽しむ場、生涯続く「食」について正しい知識を身につける場として給食時間をとらえて欲しいと願います。そしてその積み重ねを通し、「自分の健康を自分で守れる大人」になって欲しいと考えます。年間175回(3年生159回)の給食の時間は毎日、大切に積み重ねていきます。

給食の内容

- 「学校給食摂取基準」と「標準食品構成表」をもとに、児童生徒1日の栄養所要量の1/2～1/3を摂取できるように献立を作成しています。
- 主食(ごはん・パン・麺)牛乳、おかず(主食・副菜)を組み合わせた栄養バランスのとれた食事です。
- 日本型の食生活を大切にし、昔から伝わる行事食や郷土料理を取り入れていきます。
- 旬の素材や様々な食材と料理を体験する場、楽しい時間となるような献立を作成しています。
- 可能な限りさいたま市産、埼玉県産、国産の食材を使用するようにしています。



給食の年間回数

- 給食回数は、1、2年生が175回、3年生が159回で、市の中学校で統一の回数となっています。学年によっては、行事等の関係でお弁当を持参していただく日があります。ご了承ください。
- ※献立表に学年ごとの実施給食回数(月回数、累計)を記載しています。ご参照ください。

給食費

- 給食費の保護者負担額は1ヶ月5,050円(1食317円)です。提供する給食の食材費用として、上記の保護者負担額とは別に、中学校は1食あたり64円を物価高騰対策として市が負担しています。
- また、給食費の適正な運用のために、期日に給食費引き落としができるようにご協力ください。

給食の変更

- 長期の入院等で給食を連続6日以上欠食する場合は、事由が生じる日の6日前(給食を実施しない土日祝は除く)までに、「学校給食喫食変更届」を提出する必要があります。また、アレルギー対応のために飲用牛乳を停止する場合も「学校給食変更届」の提出が必要となります。アレルギー対応のためには、医師の診断に基づく生活管理指導票の提出後、学校で関係職員との面談が必要となります。
- 給食費は食材料費に使用します。(人件費・設備費・水道代・光熱費は公費負担です。)
- 臨時休業、学年・学級閉鎖などの欠食は、注文した食材の取り消しが間に合わないこともあります。停止できた食材分の対応をしますのでご了承ください。



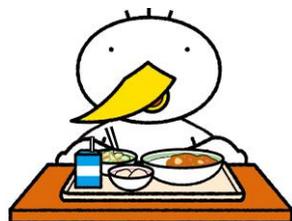
給食室のメンバー紹介

令和7年度も引き続き、(株)セイビさいたまサービスの調理員廣森、佐川、吉田、青山、永戸、守田、田部井、松島、山城、篠原の10名(勤務は8名体制)と栄養士市川で、安全・安心・おいしい・楽しい給食を真心込めて作ります。1年間よろしくお願ひします！



**チームワークがよく仲が良い調理員さん。
いつも笑顔で頑張っています☆**

今年度も1年間
しっかり
めしあがれ♡



美園中
オリジナルキャラクター
MJ サギポワ

給食のメニュー作ってみませんか？

お家で給食のメニューが作れたら…♡
今年度は、レシピを多く載せていきたいと思ひます。知りたいレシピがあれば、お知らせください。

ドライカレー (4人分)
【材料】野菜は処理後の重さ
豚挽肉 220g
人参 120g →粗みじん
玉ねぎ 260g →粗みじん
にんにく 少々 →みじん
しょうが 少々 →みじん
ピーマン 40g →粗みじん
油 小さじ1~2
水 100cc~
カレールウ 40g (2かけ)
コンソメ 小さじ0.5~1
ケチャップ大さじ1.5
ウスターソース 1.5
こしょう お好みで
カレー粉 少々
ご飯 適量



【作り方】

- ①フライパンに油をひき、にんにく、しょうがを炒め、肉、玉ねぎ、人参を炒め、火を通す。
 - ②玉ねぎがしんなりしてきたら、ピーマンを加え炒める、水を加えて煮る。
 - ③野菜が煮えたら、調味料を加え、辛味が足りない時は、仕上げにカレー粉をふる。
- ピーマンがドライカレーを美味しくする味の決め手です。きのこやトマトなど冷蔵庫で余っている野菜を入れても美味しいです！