



給食だより



令和6年4月
調布市立神代中学校

ご入学・ご進級おめでとございます

いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心安全で、栄養バランスのとれた給食を提供していきます。

調布市の中学校給食は、小学校で調理した給食を提供する『親子調理方式』により運営されています。神代中学校は、柏野小学校の栄養士が献立を作成し『共同給食株式会社』によって調理された給食がコンテナで運ばれて来ます。

今年度もよろしくお願ひします。



学校給食について ~こんなことに気を付けています

食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



学校給食の衛生管理

学校給食をつくる時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶだ液や髪の毛などが調理にはいらないように清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。



手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブラシなどを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。



エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履物などをつかいわけています。



適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝などは85~90℃で90秒間以上)になるようにしています。



保護者の皆様へ

- ◎令和6年度は東京都の補助事業を活用して、市立小・中学校の給食費が全額公費負担になりました。このことにより、これまで市立中学校は、給食を希望される生徒は申込制としておりましたが、令和6年度からは申込みは不要とし、アレルギー等の事由がない限りは原則、学校で給食対応いたします。
- ◎中学校ではアレルギー対応食は提供していません。食物アレルギーのある生徒は、病院に受診していただき「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。また学校生活における食物アレルギー対応もすべて「学校生活管理指導表」に基づいて行いますので、給食では出ない食材のアレルギーがある生徒もご提出ください。
- ◎月1回配布する献立表には給食の内容や使用する食材などを掲載しています。献立表にて、子どもたちが日々学校でどのようなものを食べているのかご確認ください。また、ご家庭でも普段から給食の話題を取り上げていただければ幸いです。