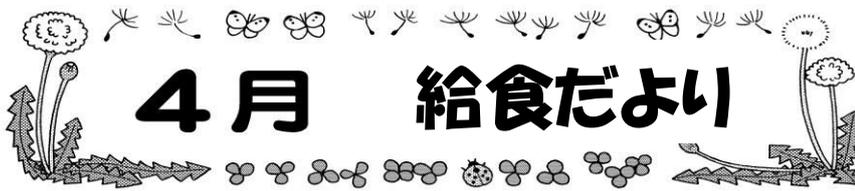


令和7年度



4月 給食だより

調布市立第八中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。希望と期待に胸ふくらむ新年度が始まりました。楽しみな給食は9日から始まります。第八中学校の給食は緑ヶ丘小学校が担当し、調理委託業者は東洋食品株式会社、献立は緑ヶ丘小学校の栄養士が作成します。

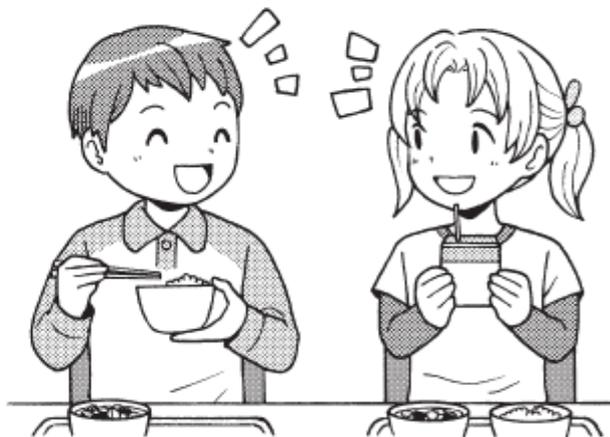
今年度も、小学校の栄養士さん、調理員さんと協力して、皆さんの成長を支える安心安全でおいしい給食を提供していきますので、よろしくお願いします。



学校給食の役割

学校給食は栄養バランスのよい食事によって、子どもたちの心身の健康や発育、発達を支えるのはもちろん、食に関する指導を効果的にすすめるための「生きた教材」でもあります。特に給食の時間では、準備から後片づけまでの実践活動を通して、望ましい食習慣や食に関する実践力が身につきます。

また、地場産物や郷土料理、行事食を取り入れているので、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることができます。



★給食の時間はこのようなことに気をつけましょう★

- 配膳前に配膳台を給食用の台布巾できれいにふきましょう。
- 給食当番はエプロンと三角巾、マスクをつけ、手を洗ってから配膳しましょう。
- 配膳表を見ながら正しく盛りつけましょう。
- みんなそろって「いただきます」を言ってから食べましょう。
- 給食メモを聞いて食に関する知識を深めましょう。
- 後片付けは、入っていたとおりに食器、食缶をコンテナに戻しましょう。
- 飲み終わった牛乳パックはたたんで牛乳当番が牛乳室に返してください。



保護者のみなさまへ

中学校給食では食物アレルギー対応食は用意できません。食物アレルギーのある生徒で給食を希望する場合は、「学校生活管理指導表」を提出し、面談をしたうえで、食材が細かく記載されている「詳細献立表」をお渡しいたします。希望する人は担任、または事務室の栄養士まで申し出てください。また、牛乳アレルギーのある人は飲用牛乳のみ除去できますのでご相談ください。

