

給食だより

平成23年4月
仙台市立館中学校 給食室

ご入学・ご進級おめでとうございます



東日本大震災という大震災を経験し、それぞれにいろいろな思いをかかえながら新年度をスタートさせたことと思います。館中学校にも、元気な生徒たちの声が戻ってきて少しずつ日常を取り戻してきました。

今年度も、健康な心と身体をつくる給食をスタッフ一同、心をこめてつくりたいと思っております。給食についてのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

簡易給食が始まります

別紙にて、お知らせいたしました。4月18日（月）から29日（木）までの9日間、簡易給食を提供することになりました。味付けコッペパンと牛乳のみの提供となります。パンは、普段給食で食べているパンよりも一回り小さなパンになります。主食のパンと、カルシウム補給の牛乳しか提供できないため、一食分として完全な食事ではありません。ご家庭では、小さめのパンを補う分の主食や、たんぱく源となる主菜、野菜のおかず等を持たせていただければと思います。

また、食器を載せるトレーも使用することができませんので、ランチョンマットや大きめのハンカチなどを適宜用意してください。

5月以降の給食については、後日改めてお知らせいたします。

学校給食の目標

学校給食は、教育の一環として実施されており、子供たちの心や体を健康に育てるばかりではなく、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付ける「食育」の面でも果たす役割が大きくなってきています。仙台市では、以下の7つの目標のもとに学校給食を行っております。

<p>①バランス良く食べて丈夫な体をつくります。</p>		<p>②健康な体を作るにはどんな食生活をしたら良いかを学び望ましい食習慣を養います。</p>	
<p>③みんなで協力して、食事の準備や後片付けをし、明るく楽しいクラスをつくります。</p>		<p>④食生活は、自然の恵みの上に成り立っていることを理解し、食物を大切にする心を育てます。</p>	
<p>⑤食生活は、生産者や料理を作る人などによって支えられていることを知り、仕事の大切さを理解します。</p>		<p>⑥日本やいろいろな地域の特産品や郷土料理について学びます。</p>	
<p>⑦給食に使われている食品の生産地や流通について知り、地元でつくられている食品についての理解を深めます。</p>			

お知らせとお願い



☆はし・スプーン・ハンカチについて

はしやスプーンは毎日持ち帰り、洗って清潔なものを持たせてください。
ごみの軽減化にともない、全市内でデザート用の紙スプーンは出しません。スプーンがあったほうがよい献立のときは、献立表にスプーンマークを記載しておきますので参考にしてください。

また、給食前の手洗いの際に使用する清潔なハンカチを毎日持ちせてください。

☆給食当番生徒の健康状態について

発熱・腹痛・下痢・嘔吐などの症状や、手や指に傷がある場合には衛生管理の面から給食当番を控えるように配慮しております。このような症状がある場合には担任に申し出るようお願い致します。

☆給食当番の白衣について

給食当番の白衣は、その週の当番に当たった生徒が金曜日に持ち帰ります。洗濯・アイロンがけをしまして月曜日に持たせてください。

お気づきになりましたら、取れそうなボタンをつけたり、繕いなどをしていただくと助かります。

☆長期欠席による返金について

病気などで学校をお休みし、連続7日以上（土日など給食のない日を除く）欠食した場合、その分の給食費をお返しします。手続きに2・3日かかりますのでお早めにお知らせください。連絡のない場合は返金しかねますのでご了承ください。

☆アレルギーの対応について

アレルギー疾患などのために、特定の食品が食べられない場合は、担任を通してご連絡ください。医師の診断書等を提出していただいた上で、除去食や代替食等できる範囲での対応をさせていただきます。

牛乳が飲めない場合にも、麦茶などの代替飲料を用意しておりますのでご相談ください。

また、給食での提供を停止できる形としては、「給食のすべて」「牛乳」「パン」「ごはん」があります。これらを停止したい場合は、給食での提供を止めて差額を返金いたします。

☆ごみの分別について

学校でもごみの分別回収を行っています。給食での分別は、食べ残しや野菜くずなどの生ごみ（仙台市堆肥センターで堆肥化）・プラスチックごみ・可燃ごみ・びん缶・ダンボール類に分別し、リサイクルしています。

給食室のスタッフ紹介

栄養士 伊藤 美華
主任技師 山田 浩輝
技師 阿部 雅美

調理パート 赤間 浩子
調理パート 阿部 弘子
代替パート 原田 裕子

今年度のスタッフです。よろしくお願いいたします