




給食だより

令和8年4月7日
大田区立大森第八中学校
校長 大山 剛史
栄養職員 平松 秋生

ご入学、ご進級おめでとうございます。学校給食は、子どもたちの成長に必要なエネルギーや栄養のバランスを考えて作っています。また、旬の食材や季節の行事献立、日本や世界各地の郷土料理なども取り入れています。給食室一丸となって安全安心でおいしい給食を作っていきますので、よろしくお願い致します。

学校給食の目標〈学校給食法 第2条より〉

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く。</p> 	

食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、感染症や食中毒などを予防するためにもとても大切です。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。



清潔な白衣を身につけましょう

給食当番の白衣は配ぜんの際に髪の毛などが給食に入るのを防ぐ役割があります。衛生的な配ぜんのためにも清潔な白衣を身につけましょう。給食当番が終わった日にご家庭に持ち帰りますので、洗濯をしていただくよう、ご協力をお願いします。



今月の行事献立等

13日(月) 旬の食材：たけのこご飯：鰯の西京焼き

17日(金) 韓国の料理：ヤンニョムチキン・にらと豆もやしのナムル

23日(金) 子ども読書の日：シェパーズパイ（ハリーポッターに登場する料理）

※献立表・給食だよりは、ペーパーレス化のため学校ホームページに掲載します。また、保護者アプリ「tetoru」でも配信します。4月分は新一年生のみ紙で配布します。