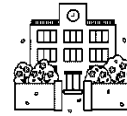


4月の給食だより

令和8年4月7日
江東区立第二南砂中学校

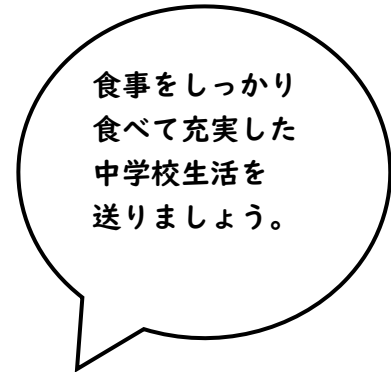


ご入学・ご進級おめでとうございます

新入生の皆さんには、給食の量が多く感じられるかもしれませんが、好き嫌いせずしっかり食べましょう。皆さんの心と身体の豊かな成長を願い、毎日給食を楽しみにしてもらえるように頑張っていますので、よろしくお祈りします。

給食の一食分は下記の表の学校給食摂取基準に準じて実施します。

エネルギー	830kcal
たんぱく質	摂取エネルギー全体の13%~20%	
脂質	摂取エネルギー全体の20%~30%	
カルシウム	450mg
ビタミンA・レチノール当量	300μg
ビタミンB1	0.50mg
ビタミンB2	0.60mg
ビタミンC	35mg
食物繊維	7.0g
食塩相当量	2.4g



- 献立では、次のようなことに気を付けています。
- ①いろいろな食品を幅広く利用
 - ・旬の野菜や果物を多くとるようにしています。
 - ・いろいろな食品を食べ栄養バランスのとれた食事内容に配慮し、生きた教材となるようにしています。
 - ②かみごたえのある料理
 - ・よくかんで食べる習慣が身につくように、豆や小魚などかみごたえのある食品をとりいれています。
 - ③安全でおいしい手作り給食
 - ・だしはかつお節、昆布、鶏ガラパックからとっています。
 - ④食文化の伝承
 - ・日本に古くから伝わる料理や、行事食、郷土料理、世界の料理などをとりいれています。
 - ⑤生活習慣病に配慮
 - ・脂肪、塩分、動物たんぱく質をとりすぎないように気を付けています。

～食材について～

米・・・学校給食会

パン・・・大森製パン 無添加、無漂白小麦粉を使用しています。

麺・・・小松川東屋製麺所

青果物・・・有倉商店・大徳

肉屋・・・新倉・ヤマコシ商事

魚屋・・・中村商店・丸幸水産

乾物屋・・・高橋商事・丸幸水産

牛乳・・・雪印メグミルク

豆腐屋・・・豊田屋豆腐店

業者は一年契約で依頼し、常に質の良い、安全なものを納品しています。



・今年度も学校給食費の無償化が継続されます。

令和8年度は物価高騰分も含めた単価に改定され、1食482円となります。

・白衣、帽子、袋は、当番が週末にご家庭に持ち帰ります。お手数ですが、洗濯と滅菌のためのアイロンがけを行って、週明けに学校に持たせてくださるようお願いいたします。