

4月給食だより

2025年4月7日
町田市立堺中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

春の暖かな日差しに包まれる中、新入生を迎え新たな一年がスタートしました。新生活への期待と不安があるかと思いますが、楽しい給食時間を過ごせるよう、今年度も栄養士、調理員一同、安心安全でおいしい給食を届けていきますので、学校給食へのご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

堺中学校の給食について

堺中学校の給食は、ゆくのき学園の給食室で調理し、配送しています。

- ・栄養士 2名
- ・調理員 12名
調理委託業者：はがくれゆうしん葉隠勇進株式会社
- ・可能な限り国産品を使用しています。
- ・だしなどはかつお節や鶏ガラなどを使い、時間をかけてとっています。
- ・旬の食材や行事食を取り入れています。
- ・小学校の給食同様、ハンバーグやケーキ等は給食室で手作りしています。
- ・配送用の食缶は保温効果の高いものを使用しているため、温かい状態で教室まで届きます。

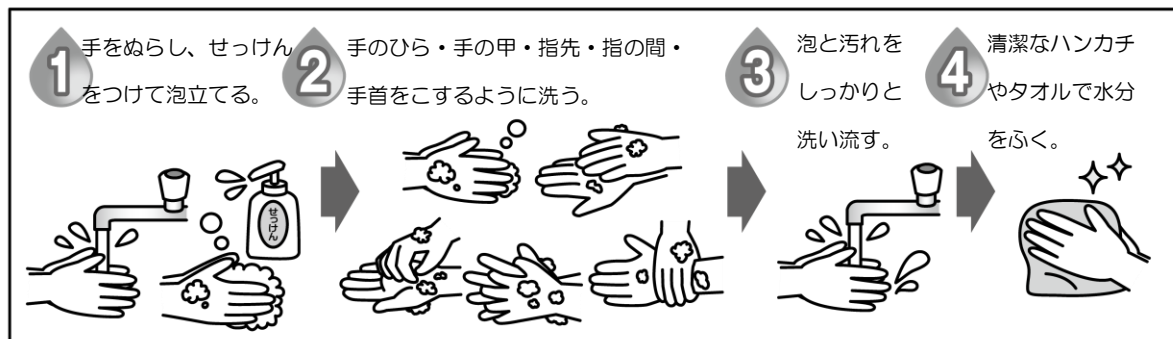


給食時間の過ごし方

クラスの全員が楽しく、安心して給食を食べられるように一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。協力して給食準備を行きましょう。

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

●手洗い方法を確認しましょう。



給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

- 髪の毛が出ていませんか？
- マスクから鼻と口が出ていませんか？
- 給食着は清潔ですか？

- 爪は短く切っていますか？
- 手をきれいに洗いましたか？
- 体調は悪くないですか？

当番以外の人は、机の上を片づけたり、室内の換気をしたりするなどし、食事にふさわしい環境を整えましょう。

3月に使用した学校給食用食材の主な産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地
野菜・果物					
玉ねぎ	北海道	しょうが	熊本	もやし	栃木
きゅうり	群馬	大根	神奈川	にんにく	青森
じゃがいも	北海道	人参	長崎	小松菜	町田
えのきたけ	長野	ねぎ	埼玉	キャベツ	愛知
マッシュルーム	千葉	しめじ	長野	チンゲン菜	静岡
ごぼう	青森	にら	栃木		
肉			米		
鶏肉	宮崎	豚肉	国内産	2024年度産	山形、新潟
魚介類					
さば	ノルウェー・欧州	ホキ	ニュージーランド	赤魚	アメリカ・大西洋