

4月給食だより

令和6年4月5日
北区立飛鳥中学校
校長 高田 勝喜
栄養士 大西 乙輝

ご入学、ご進級おめでとうございます。春うらかな陽気に包まれ、新年度が始まりました。献立作成をはじめ、給食管理全般を担当いたします、栄養士の大西乙輝です。飛鳥中学校での勤務は4年目になります。今年度も、おいしく楽しい給食をお届けできるよう、給食スタッフ一同、心をこめて給食づくりに取り組みますので、どうぞよろしくお願ひします。

給食の栄養



学校給食の食事内容は、「生徒一人一回あたりの学校給食摂取基準」が定められています。また、不足しがちな栄養素がとれるように考慮しながら、栄養バランスのよい給食を作っています。

保護者のみなさまへ

給食当番の着る白衣は、クラス全員で使います。週末に持ち帰ってきた白衣と帽子は洗濯やアイロンがけをし、次に使う生徒が気持ちよく使えるようご協力ください。ボタンが取れかかっていたらボタン付けもお願いします。



覗いてみよう👁️👁️ 飛鳥中給食室



これは**スチームコンベクションオーブン**（通称**スチコン**）です。焼く・蒸す・炊く・煎る、と何でもできる万能機械です。中には大人が2人は入れそうな大きさがあります。



これは**回転釜**です。1つの釜で800人分くらいの料理が作れます。この回転釜が飛鳥中には4基あります。煮物、汁物、野菜のボイルもこの回転釜を使用します。



これは**炊飯器**です。ガス式で、点火した後は、自動で消火します。1つの釜に約6kgの米が入り、約30分くらいで炊けます。