

# 4月給食たより

令和6年4月8日  
北区立滝野川紅葉中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度がスタートしました。中学生は心も体も大きく成長する大切な時期です。今年度も安心・安全で、おいしくて、栄養豊富な給食を作りますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

## 滝野川紅葉中学校の給食について(令和6年度)

給食予定回数(令和6年4月現在) 約180回  
給食費(北区立中学校) 年間67,450円  
給食時間 12:30~13:00

## 給食費の無償化について

昨年度より、区立小中学校に通う児童、生徒の給食費は区からの補助金でまかなわれています。そのため、**給食費の引き落としはありません**。区から直接補助金を学校に交付するため、保護者の方からの委任状が必要になります。新入生には入学式の日に配布しますので、**4月12日(金)までにご提出ください**。今年度一度でも給食を食べる可能性がある場合、必ず委任状をご提出いただけますようお願いいたします。なお、給食費は全て食材材料費に使われます。光熱費、施設設備費、人件費等は区から支払われます。

※病気による長期欠席等、給食の停止を希望する場合は必ず担任の先生に連絡をしてください。

## 【弁当代替者補助金制度について】

アレルギーや宗教、ホップ・ステップ・ジャンプ教室に通うなどの理由で、給食を食べずにお弁当を持参する場合、持参した回数分の補助金が交付される制度です。希望される場合、別途手続きが必要になります。学校にお問い合わせください。

※昨年度申請していた方も、年度ごとに申請書の提出が必要になります。

※この制度を利用する場合、学校では給食の用意ができなくなりますのでご了承下さい。

## 食物アレルギーによる除去食について

食物アレルギーによる除去食等の対応が必要な方は、担任の先生を通して栄養士までお知らせください。

※**学校生活管理指導表**(医師による診断書)の提出が必要です。保健調査票にご記入いただいただけでは対応できませんのでご注意ください。

※学校生活管理指導表をご提出いただいた後に面談を行い、実施となります。

## 白衣・帽子持ち帰りについてのお願い

給食当番に当たりましたら、毎週金曜日に白衣・帽子を持ち帰ります。お手数ですが、洗濯をして翌月曜日に次の当番に渡せるようにご協力をお願いします。ボタンがとれていたり、ほつれていたりした際は、直していただくと助かります。

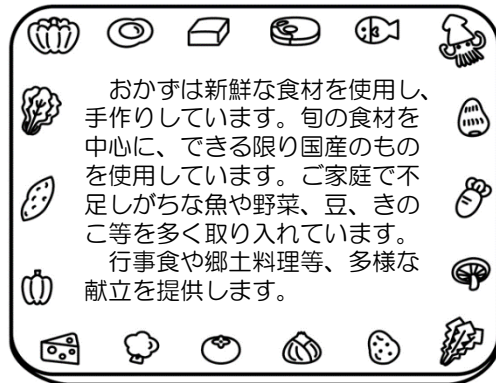


## 学校給食の内容について

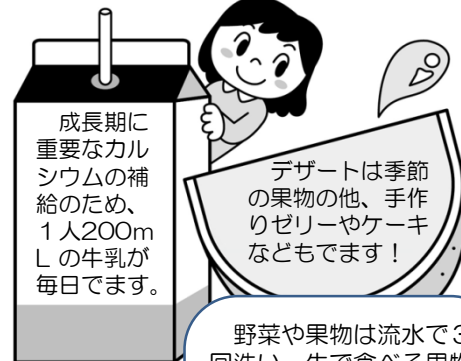
## 生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準(北区中学生)

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要なエネルギー・栄養素量の1/3程度がとれるようにしています。

エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食塩相当量	食物繊維
830 kcal	摂取エネルギーの13~20%	摂取エネルギーの20~30%	450 mg	120 mg	4.5 mg	300 μgRAE	0.50 mg	0.60 mg	35 mg	2.5g未満	7g以上



おかずは新鮮な食材を使用し、手作りしています。旬の食材を中心に、できる限り国産のものを使用しています。ご家庭で不足しがちな魚や野菜、豆、きのこ等を多く取り入れています。行事食や郷土料理等、多様な献立を提供します。



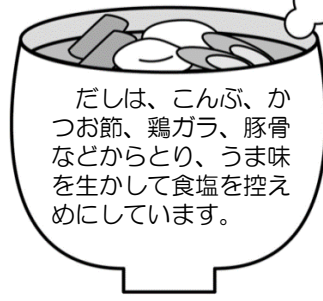
成長期に重要なカルシウムの補給のため、1人200mLの牛乳が毎日です。

デザートは季節の果物の他、手作りゼリーやケーキなどもです!

野菜や果物は流水で3回洗い、生で食べる果物等を除き、全て加熱調理しています。また、エプロンや靴を使い分ける、食器や食缶は熱風で消毒保管する等、衛生管理には細心の注意を払って調理をしています。



主食は麦が入ったごはんが基本です。パンや麺の日もあります。



だしは、こんぶ、かつお節、鶏ガラ、豚骨などからとり、うま味を生かして食塩を控えめにしています。

## 牛乳パックのリサイクルを行っています!



本校では牛乳パックのリサイクルを行っています。

自分の牛乳パックを手で開き、当番が洗って乾かします。乾かした牛乳パックはリサイクル業者が回収し、トイレットペーパーやティッシュペーパー等に生まれ変わります。給食で出される200mLの牛乳パック約18枚でトイレットペーパー1個になります。滝紅中では1日約500枚、1ヶ月で約1万枚の牛乳パックをリサイクルすることになります。

## 〈調理スタッフ〉

「株式会社NECライベックス」の調理員の皆さん  
8名の調理員さんが、心を込めておいしい給食を作ります。

