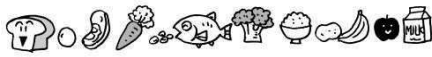


パクパク通信



(食育だより) No.11

平成28年4月5日

川崎市立東橋中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

今年度の給食は、4月12日から始まります。安全でおいしく、みなさんの心と体の成長を支える給食となるよう今年度も頑張ります。よろしくお願いいたします。

1年生の皆さん、中学校の給食は、小学校の給食と献立の内容や、食器の形態、給食時間などが違います。はしや、スプーンは、家から持参です。忘れないようにしましょう。

2・3年生の皆さんも、ゆっくり食事をする時間を確保できるよう給食の準備に協力しましょう。



小学校と違い、運搬は、生徒がします。



髪の毛をしっかりとしましましょう。

中学校は、ご飯の日が多くなっています。



中学校の給食

小学校の給食



よろしくお願いいたします！
栄養教諭 富田登子

東橋中の給食

- ・子母口小と東橋中それぞれに市の栄養士が在籍。調理は、25人の調理員さんが、子母口小と東橋中の給食をあわせた約2000食を作ります。(一富士フードサービスさん)
- ・小学校の給食メニューを中学用に、パンをご飯に変え、量を増やすなどアレンジをしています。
- ・カレーやシチューのルーは、小麦粉と油で手作りします。和風のだしは、けずり節と昆布を使っています。
- ・小学校と同じように、国産の食材を多く使用しています。
- ・牛乳は、ほぼ毎日出ます。時々、ヨーグルトや発酵乳になります。(牛乳や、乳製品は、中学生にとって大切なカルシウム源です。)
- ・アレルギーのある人には、面談後、必要に応じて除去食を提供しています。