

給食だより4月

令和8年4月6日
文京区立第九中学校
校長 松田 亮一

色とりどりの花が咲き誇る中、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思えます。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。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。

文京区の学校給食摂取基準

	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
単位	Kcal	%	%	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
基準値	830	エネルギーの13~20%	エネルギーの20~30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上

生徒(12歳~14歳)の場合

※日本食品標準成分表(文部科学省)の改訂に伴い、文京区では学校給食摂取基準の運用を見直しております。
文京区学校給食摂取基準(中学校)・・・エネルギー780~830 kcal、たんぱく質27.0~41.5g

文京区和食の日の取り組み

文京区では、次世代を担う子供たちが和食の良さを理解し、和食の保護・継承と情報発信ができる人材になることを願い、区立小中学校の給食で毎月「和食の日」に取り組んでいます。

毎月の献立表で、「和食の日」をお知らせしています。行事食も取り入れていきますので、楽しみにしててください。

文京区の学校給食

1. 文京区の学校給食摂取基準を満たすよう、文京区の食品構成に基づいて献立を作成しています。
2. 献立はご飯、パン、麺を組み合わせ、変化のある楽しい給食になるようにしています。
3. 成長期に必要なカルシウムの補給のため、牛乳は毎日提供しています。
4. 魚介類・海そう類・きのこ類・豆製品・野菜類を積極的に取り入れるようにしています。
5. 野菜や果物はできるだけ国産のものを使用するようにしています。
6. だしは削り節、昆布、スープはとりがら、豚骨を使用しています。化学調味料は使用していません。
7. 給食室で手づくりすることを基本とし、加工食品は使用しないようにしています。
8. 旬の食材や行事食などにより季節感を出し、食体験が豊かになるようにしています。
9. 食中毒防止や衛生に配慮しています。

食物アレルギーについて

本校の給食では、下記の食材を使用する可能性があります。食物アレルギーがあり、給食においてアレルギー対応を希望される場合は、面談を行いますので、早急にご連絡をお願いします。

- *えび *たこ *栗 *ナタデココ
- *カカオ(ココア、チョコ等含む)
- *ごま *アーモンド 等

白衣の洗濯をお願いします

- 給食当番は、週末に使用した白衣を持ち帰ります。お手数ですが、家庭で洗濯をし、アイロンをかけて週明けに持たせてください。
- ボタンがとれている場合は、つけ直していただくと助かります。
- 衛生的な配膳のため、ご協力をよろしくお願い致します。