



# 4月給食だより

令和 7 年 4 月 7 日  
 荒川区立原中学校  
 校長 村松 弘一  
 栄養士 石井 康子  
 栄養士 城野 史奈

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。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います。1年間、よろしくお願い致します。



## 学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



### 学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」  
 第二条より  
 抜粋・要約

**1** 適切な栄養の摂取  
 による健康の保持増進。



**2** 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。



**3** 明るい社会性と協同の精神を養う。



**4** 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



**5** 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。



**6** 伝統的な食文化を理解する。



**7** 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



## 食物アレルギーへの対応について



食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「アレルギー対応食」の提供や、「詳細献立表」の配布を行っています。

対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。希望される方は、学級担任までお問い合わせください。

本年度の給食調理業務は、「HITOWA フードサービス(株)」の6名と、栄養士 2 名 石井康子・城野史奈で行います。おかずやドレッシングなど、手作りをしています。原則として生で食べるミニトマトや果物などを除き、全て加熱調理しています。よろしくお願いいたします。

おいしい給食  
 つく  
 作ります！

