



給食だより

江東区立第二砂町中学校

校長 金久保 勝

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、栄養バランスのよい食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに食事のマナーなど様々なことを学ぶ教材となるものです。

地域で採れた新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めて美味しい給食作りに努めてまいります。1年間よろしくお願いたします。

中学校の給食について

1. 給食の内容（献立）

- ①牛乳・・・毎日1本つきます。（200ml 紙パック入り）
- ②主食・・・ごはん・パン・麺
- ③副食・・・おかず・汁物・デザートなど

和風・洋風・中華風など、様々な味付けや調理法を取り入れています。



2. 調理委託業者

株式会社 ジーエスエフ

3. 栄養基準について

学校給食摂取基準（中学校1食あたり）

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)
830	13～20	20～30	450	120	4.5	3

ビタミンA (μ gRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
300	0.5	0.6	35	7以上	2.5未満

保護者の方へ
お願いとお知らせ



- ・手を拭くための清潔なハンカチは毎日用意をお願いいたします。
 - ・給食時に使用する、個人用のテーブルクロスのご準備をお願いいたします。週末に持ち帰り、洗濯をして週明けに持ってきてください。
 - ・給食当番で使用した、白衣・帽子・袋は洗濯をして週明けに学校に持ってくることにしています。
- ご協力をお願いいたします。