

給食だより

平成31年 4月16日
さいたま市立大原中学校
校長 小林 広利

ご入学・ご進級おめでとうございます。10日（水）から今年度の給食が始まりました。

学校給食は、成長期の子どもたちにとって、食生活に関する知識や理解を深めていくことをはじめ、心の交流の場としても大きな意義をもっています。また、家庭での食事望ましい食習慣の形成には、大変重要な関わりがあります。子どもたちが生涯にわたって健康を保持・増進できるよう、家庭と学校との連携を大切にしていきたいと思っております。ご家庭におかれましても、引き続きご理解とご協力をお願いいたします。



大原中学校の給食

給食室のスタッフを紹介します。

栄養士：齊藤 和歌子
調理員：レクトン（株）（委託）
社員4名、パート5名



栄養士1名、調理員9名で今年度も安全でおいしい給食を作っていますので、どうぞよろしく願いいたします。

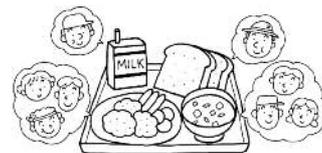
地元の食材を使っています！！



給食では、埼玉県産の食材を積極的に使用しています。さいたま市岩槻区産の眞々田農園の小松菜や、さいたま市産のお米や、埼玉県産のブルーベリーなど季節に応じて使用します。

～給食費について～

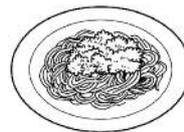
- 給食費は1ヶ月4,800円です。（1食300円）
- 給食費は食材料費に使用します。
- 年間の給食回数は176回（3年生は160回）
- 6日以上欠席される場合は、3日前までにクラス担任にご連絡をお願いします。



*****4月の献立から*****

●16日（火）春野菜とベーコンのクリームスパゲッティ

春が旬のキャベツ、アスパラガスを使ったクリームスパゲッティです。
この季節ならではの野菜の味わいを楽しみましょう。



●20（土）清見オレンジ

みかんとオレンジをかけあわせてつくられた「タンゴール」という種類です。「清見」という名前は育成地の近くにある清見瀧（きよみがた）や清見寺（せいけんじ）に由来しているそうです。見た目や香りはオレンジに似ていますが、実がやわらかく果汁が多いのが特徴です。
