

給食だより 4月

新学期が始まりました今年も一年間元気に過ごしましょう

給食は皆さんが健康に楽しく学校生活を送れるように、また毎日の給食を通して望ましい食習慣が身につくようにと考えられています。もちろん高校生に必要な栄養もバランスよくとりれています。

皆さんのための給食です。給食についての希望がありましたら係の先生、または栄養士まで聞かせてください。

学校給食の目標

定時制の給食は昭和31年度に制定された「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」と、平成21年度に改正された「学校給食法」に基づき、学校教育活動の特別活動として位置づけて実行しています。

- 1、健康の保持増進を図ること。
- 2、日常生活における食事について正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。
- 3、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5、食生活が人々の様々な活動によって支えられていることへの理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。（感謝の気持ち）
- 6、我が国や各地に優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7、食糧の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

令和7年度の給食費について

一食単価 480円

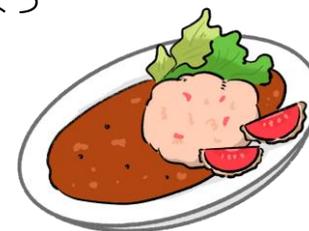
令和6年度から、定時制の給食費は無償化になりました。これは、働きながら学校に通う生徒さんたちの経済的な負担を軽減し、安心して学べる環境を整えるための取り組みです。しかし、給食はあらかじめ予約をしないと食べられません。予約なしで給食を実施すると余計に費用がかかったり、たくさんの給食を作って食材が無駄になったり、とてももったいないこととなります。



都立農産・南葛飾高等学校グループ

食の自立を目指し、健康の維持増進を図りましょう

定時制高校の給食は、夕食なので、米飯を主に主食とし、主菜・副菜・デザート・牛乳の完全給食を実施しています。パンと麺類の給食はそれぞれ月1～2回の割合で行っています。



摂取する栄養素量は、エネルギー・蛋白質・脂肪については、1日の栄養所要量の35%程度とし、朝食・昼食に不足しがちなビタミン類・カルシウムなどの無機質は50%以上となる様、献立を考えて作っています。



本校の給食は、皆さんの家庭での食事と同じように手作りです。たとえば、味噌汁のだしは煮干しと削り節でとっています。

コロッケ・ハンバーグ・デザートなども、もちろん手作りです。

また、煮物・焼き物などの料理は直前に調理し配膳するまで冷蔵庫で保存し、サラダ・デザートなどは冷蔵庫で冷やして提供するなど、適温給食を心がけています。

献立の種類も、和風・洋風・中華風と多く、調理方法も煮物・焼き物・揚げ物・炒め物などとバラエティーに富んだ内容になっています。



厳選された食材料を使い、手作り料理をモットーとし、家庭的な温かい給食を常に目指しています。