12月齡食港島切

令和7年11月28日 板橋区立加賀中学校





12月に入り、朝晩の冷え込みがいっそう厳しく感じられる時期になりました。寒くなり空気が乾燥すると、風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなど、感染症が流行しやすくなります。手洗い、うがいを徹底し、栄養や睡眠をしっかりとって体調を整え、感染症に負けない体をつくりましょう。

◆◇12月の給食目標:準備の前に正しい手洗いをしよう◇◆

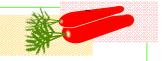
正しい手洗いは感染症・食中毒予防の基本です。

正しい手の洗い方

- ① 流水でよく手をぬらし、せっけんを泡立ててこすり洗いをします。
- ② 手の甲をのばすようにこすります。
- ③ 指先・爪の間を念入りに洗います。
- ④ 指の間を洗います。
- ⑤ 親指・手首をねじり洗いします。
- ⑥ 流水で十分に洗い流し、清潔なハンカチなどでよく拭き取り乾かします。



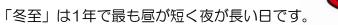
今月の板橋ふれあい農園会給食 板橋区産の人参が届きます!



12月10日(水)の「**人参のそぼろ丼」**で 板橋区の農家さんが育ててくださった人参を使用します。

生産者の顔が見える給食を推進するため、板橋ふれあい農園会の みなさんが育ててくださった人参を全小中学校に届けるっちぃ!

12月22日は『冬至』



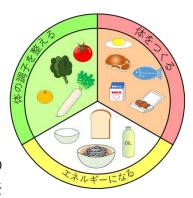
「冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない」という言い伝えがあります。 かぼちゃは本来夏が旬ですが、貯蔵して冬の貴重なビタミン源として利用され てきました。

◆◇12月の栄養目標:食品の種類と働きを知ろう◇◆

私たちの体は、食品に含まれる色々な栄養素を必要としています。 あらゆる栄養素をバランス良く含む完全な食品はありません。 そのため、食品を組み合わせて食べることが大切です。

栄養素の働きは、右の図のように大きく分けて3つあります。 主に含まれる栄養素によって、食品の働きをこの3つのいずれかに あてはめることができます。

1回の食事に、異なる働きをもつ3つの食品をそろえると、栄養のバランスが整いやすくなります。給食も、3つのグループの食品を組み合わせて栄養のバランスを整えています。





いつも食べているものにどんな働きがあるか 考えてみてほしいっちぃ!

8学年が給食室で職場体験を行いました!

事前に細菌検査を行い、 加熱前の作業や洗浄作業、 残菜の計量などを3日間 行いました。





「たまごプリン」作り

洗浄作業

《再掲》給食だより・献立表のオンライン配布について

3 学期より、おたより類のオンライン配布(すぐーる配信)を行います。 ご理解のほど、よろしくお願いいたします。

★紙でほしい場合

職員室前の配布棚に、印刷したものを準備いたします。 希望されるご家庭は、お子さんを通してお持ち帰りください。

